

À FLEUR DE LOIRE

NOS MENUS

CAVIAR DE SOLOGNE

oignon doux, persil

~~~

### JAMBON DE BOEUF WAGYU

truffe de Mont-près-Chambord, héliantis, cardamine

~~~

PITHIVIERS DE COLVERT

chou pointu, foie gras, tanaïsie

~~~

### CARPE DE LOIRE « À LA CHAMBORD »

truffe uncinatum, écrevisses, sauce au vin de Cheverny

~~~

FAON DU DOMAINE DE CHAMBORD

en deux cuissons, chou, miso, lait de brebis

~~~

### FROMAGE DE CHÈVRE DE DOMINIQUE FABRE

mousse légère, copeaux affinés, fleurs et herbes sauvages

~~~

SOUFFLÉ CHAUD MIRABELLE

thym orange, marmelade, croquant

Menu en 7 services pour l'ensemble des convives 92

ou

Mets et vins (en sept verres de 6cl) 131

ENTRE SOLOGNE ET BEAUCÉ

BLACK BASS DE SOLOGNE

artichaut, huile d'olive Alexis Muñoz, ail noir

~~~

### FOIE GRAS DE VILLERMAIN

confit au sel, condiment pamplemousse, betterave fumée

~~~

PERCHE FRANÇHE

cerfeuil tubéreux, citron limo, algues

~~~

### GÉLINE DE TOURAINE

suprême poché, radis d'hiver, baies et fleurs de sureau

~~~

FROMAGES AFFINÉS PAR LA MAISON BORDIER

et nos producteurs locaux (supplément de 10€)

~~~

### POIRE TAPÉE

comme un millefeuille, vanille de Tahiti, vin d'Hypocras

Menu en 5 services pour l'ensemble des convives 70

ou

Mets et vins (en cinq verres de 6cl) 98



Sylvain Arnault à Muides, pêcheur de poissons de Loire.  
Alain Gaillard à Huisseau, jardinier producteur de safran.  
Michel Angier à Gy-en-Sologne, éleveur de Gélina de Touraine.  
Pisciculture Hennequart à Saint-Viâtre, producteur de caviar.  
Marie-Ange Mignot à Cour-Cheverny, apicultrice.  
Lionel Charteau à Guérande, paludier.  
Paul-Emmanuel Boulai, à Aze, éleveur de porc fermier.  
Alice Challine-Bonnet, productrice d'œufs à Billancelles.

Prix nets en euros. TVA et service inclus.