

À FLEUR DE LOIRE

CAVIAR DE SOLOGNE

royale de pomme de terre, noisette, cresson alénois

TRUFFE DE MONT-PRÈS-CHAMBORD

céleri, sauce Suprême, orge perlé

PITHIVIERS DE COLVERT

chou pointu, foie gras, tanaïse

CARPE DE LOIRE « À LA CHAMBORD »

truffe, écrevisses, sauce au vin de Cheverny

BŒUF WAGYU DE LA MAROLLE-EN-SOLOGNE

puntarelle, betteraves, raifort

FROMAGE DE CHÈVRE DE DOMINIQUE FABRE

mousse légère, copeaux affinés, fleurs et herbes sauvages

SOUFFLÉ À LA NOISETTE ET CÈPE

mousseline de cèpe, crème glacée au pralin

Menu en 7 services pour l'ensemble de la table 107

OU

Mets et vins (en 7 verres de 6cl) 146

ENTRE SOLOGNE ET BEAUCE

PERDRIX EN ESCABÈCHE

artichaut, sarrasin, moutarde à la baie de sureau

FOIE GRAS DE VILLERMAIN

au sel, endive, pissenlit, thym citron

BLACK BASS DE SOLOGNE

chou rave, coing, sabayon

GÉLINE DE TOURAINE

cerfeuil tubéreux, poireau, sauce Albufera

FROMAGES AFFINÉS PAR LA MAISON BORDIER

et nos producteurs locaux (supplément de 10€)

ORANGE ET POTIMARRON

sablé, blancs en neige, sorbet orange

Menu en 5 services pour l'ensemble de la table 75

OU

Mets et vins (en 5 verres de 6cl) 103



Sylvain Arnoult à Muides, les poissons de Loire.
 Michel Paunier à Saint-Gilles de la Réunion, la vanille.
 Alain Gaillard à Huisseau-sur-Cosson, le safran de Sologne.
 Adèle Champdavoine à Arville, la géline de Touraine.
 Pisciculture Hennequart à Saint-Viâtre, le caviar de Sologne.
 Jean-Pierre Chaussard à Mont-près-Chambord, la truffe.
 Dominique Fabre à Loches, le fromage de chèvre.
 Anne-Marie Hahusseau à Muides, les produits laitiers.
 Claudette Sevin à Mézières-lez-Cléry, les pommes et poires.

Prix nets en euros. TVA et service inclus.