

9 SERVICES 178 €
avec accord mets et vins 265 €
(9 verres de 6 cl)

CAVIAR OSCIÈTRE DE SOLOGNE
esturgeon cuit au bouillon, concombre, tagette

ANGUILLE GRILLÉE
petit pois, mange-tout, livèche

TOMATES DU JARDIN
comme une tarte, moutarde d'Orléans, feuille de Sechuan

SILURE POCHÉ
à l'agastache, variétés de courgettes

CARPE « À LA CHAMBORD »
truffe aestivum, écrevisse, sauce au vin de Cheverny

BŒUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE
pomme de terre, oignon brûlé, wasabina

LE CHÈVRE DE LA FERME BRÉVIANDE
mousse légère, copeaux, poire tapée, fleurs et herbes sauvages

CHOCOLAT ILLANKA DU PÉROU
baies de goji du jardin, croustillant au grué, plante à curry

SOUFFLÉ RHUBARBE, GROSEILLE MAQUEREAU
miel de nos ruches, sorbet rhubarbe, géranium

Ce menu dégustation en 9 est servi jusqu'à 13h30 au déjeuner et 21h au dîner. Nous vous remercions de votre compréhension.

Nous utilisons du papier 100% recyclé 

6 SERVICES 128 €
avec accord mets et vins 185 €
(6 verres de 6 cl)

BROCHET DE MON ENFANCE
laitue celtuce, mayonnaise à l'estragon

ANGUILLE GRILLÉE
petit pois, mange-tout, livèche

TOMATES DU JARDIN
comme une tarte, moutarde d'Orléans, feuille de Sechuan

SANDRE CONFIT
carotte, tétragone, lichen

PINTADE PERLE NOIRE
rôtie, navet blanc, roquette

OU

BŒUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE (SUPP 30€)
pomme de terre, oignon brûlé, wasabina

COMME UNE PROMENADE DANS LES BOIS
mousse, caramel et crème glacée au pin, condiment noix verte et shiso

Cette carte a été élaborée par Christophe Hay, Baptiste Ingouf, Takahiro Manabé, Alexandre Mornet et leurs équipes.



Sylvain Arnoult à Muides, les poissons de Loire
Julie Briant à Guillonville, les oeufs
Marie-Anne Mignot à Cour-Cheverny, le miel
Alain Mercier à Saint-Hilaire, les fruits rouges

4 SERVICES 88 €
avec accord mets et vins 125 €
(4 verres de 6 cl)

BROCHET DE MON ENFANCE
laitue celtuce, mayonnaise à l'estragon

SILURE POCHÉ
à l'agastache, variétés de courgettes

AGNEAU SOLOGNOT
aubergine du jardin, girofle, basilic

FRAISE DE MONSIEUR MERCIER
biscuit moelleux, capucine, crème fraîche

NOTRE SELECTION DE FROMAGES
à ajouter à votre menu dégustation

LA FINE FLEUR DES FROMAGES LOCAUX (supp. de 20 €)
croustillants, condiments, pousses

LE CHÈVRE DE LA FERME BRÉVIANDE (supp. de 12 €)
mousse légère, copeaux, poire tapée, fleurs et herbes sauvages

Alain Gaillard aux jardins de la Maison d'à Côté
Pisciculture Hennequart à Saint-Viâtre, le caviar de Sologne
Yvan Dersoir à Vallons-de-l'Erdre, le bœuf Wagyu de notre élevage
Julien Dufraise à Cheverny, les produits laitiers