

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

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

**FOIE GRAS CROUSTILLANT**  
betterave cuite au sel, lamier

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

**SILURE POCHÉ**  
à l'agastache, variétés de maïs

**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**  
baie de goji du jardin, croustillant au grué, plante à curry

**SOUFFLÉ À LA MÛRE**  
crèmeux et condiment, jus à la ronce, sorbet tanaïse

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

**FOIE GRAS CROUSTILLANT**  
betterave cuite au sel, lamier

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

**SANDRE CONFIT**  
carotte, tétragone, lichen

**PINTADE PERLE NOIRE**  
variétés de haricots, shiso

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

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)

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

**SILURE POCHÉ**  
à l'agastache, variétés de maïs

**AGNEAU SOLOGNOT**  
aubergine du jardin, girofle, basilic

**PÂTISSON AU SIROP**  
biscuit moelleux, main de bouddha, glace à l'huile de colza

**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 Dufraisse à Cheverny, les produits laitiers