

CAVIAR DE SOLOGNE  
concombre, faisselle du Croc du Merle, tagète

CÈPE POCHÉ  
capucine, bouillon à la tome de brebis

PITHIVIERS DE COLVERT  
chou pointu, foie gras, lit de vin, chanvre

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

**BŒUF WAGYU FRANÇAIS** DE NOTRE ÉLEVAGE  
oignon rouge de Florence, pomme de terre, moutarde

FROMAGE DE CHÈVRE DE DOMINIQUE FABRE  
mousse légère, copeaux affinés, fleurs et herbes sauvages

SOUFFLÉ À LA POMME PATTE DE LOUP  
sorbet cidre, confit de pomme d'api, streusel cassis

Menu en 7 services **pour l'ensemble de** la table **139**

OU

Mets et vins (en 7 verres de 6cl) **205**

### Entre Sologne et Beauce

PERDRIX DE CHASSE  
eau de tomate, verveine, olives taggiasche

FOIE GRAS DE VILLERMAIN  
confit au sel, panais, persil, vinaigre d'ail des ours

SANDRE CONFIT  
à la cire d'abeille, courge butternut, blette

GÉLINE DE TOURAINE  
suprême poché au combawa, haricots, pain vapeur

FROMAGES AFFINÉS PAR LA MAISON BORDIER  
et nos producteurs locaux (supplément de 12€)

CHÂTAIGNE  
gâteau moelleux, thé fumé, calamondin

**Menu en 5 services pour l'ensemble de** la table **98**

OU

Mets et vins (en 5 verres de 6cl) **141**



Sylvain Arnoult à Muides, les poissons de Loire.  
Alain Gaillard aux jardins de la **Maison d'à Côté**.  
Adèle Champdavoine à Arville, la géline de Touraine.  
Pisciculture Hennequart à Saint-Viâtre, le caviar de Sologne.  
Claudette Sevin à Mézières-lez-cléry, les pommes et poires.  
Yvan Dersoir à Vallons-de-l'Erdre, le **bœuf wagyu** de notre élevage.  
Anne-Marie Hahusseau à Muides-sur-Loire, le lait et la crème.  
Hugues Besnard à Villermain, le foie gras.

Prix nets en euros. TVA et service inclus.