

9 SERVICES

178 €

avec accord mets et vins
(9 verres de 6 cl)

265 €

CAVIAR OSCIÈTRE DE SOLOGNE

carotte, noisette, cerfeuil

SILURE AU BOUILLON

radis red meat, garum de Tours

OREILLER DE LA BELLE AUBRE

aux trois plumes, sabayon au cresson

CÈPE EN VAPEUR

capucine, lait de brebis, jus au parfum de sous-bois

CARPE « À LA CHAMBORD »

truffe, écrevisse, sauce au vin de Cheverny

BŒUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE

variétés de choux, consommé aux vermicelles

FROMAGE DE CHÈVRE DE DOMINIQUE FABRE

mousse légère, copeaux affinés, fleurs et herbes sauvages

CHOCOLAT ILLANKA DU PÉROU

baies de goji du jardin, croustillant au grué

SOUFFLÉ À LA MÛRE

crémeux et condiment, jus à la ronce, glace tanaïse

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

6 SERVICES

128 €

avec accord mets et vins
(6 verres de 6 cl)

185 €

MULET FUMÉ AU MÉLILOT

aubergine, oseille, huile de tournesol

SILURE AU BOUILLON

radis red meat, garum de Tours

CÈPE EN VAPEUR

capucine, lait de brebis, jus au parfum de sous-bois

SANDRE CONFIT

panais, pomelo, lichen

BŒUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE

variétés de choux, consommé aux vermicelles

COING EN CROÛTE DE SUCRE

biscuit amande, cynorhodon, glace à la vanille de l'île de Karikouïé

Cette carte a été élaborée par Christophe Hay avec la participation de Baptiste Ingouf, Takahiro Manabé, Alexandre Mornet

Nous utilisons du papier 100% recyclé 



Sylvain Arnoult à Muides, les poissons de Loire

Julie Briant à Guillonville, les mûres

Marie-Anne Mignot à Cour-Cheverny, le miel

Jean-Charles Lesage à Saint-Lyé-la-Forêt, les farines

4 SERVICES

88 €

avec accord mets et vins
(4 verres de 6 cl)

125 €

MULET FUMÉ AU MÉLILOT

aubergine, oseille, huile de tournesol

BROCHET RÔTI

courge du Berry, livèche

PINTADE PERLE NOIRE

céleri violet de Tours, nigelle de damas

POIRE DE L'ORLÉANAIS

muesli de Beauce, agastache

LES FROMAGES « D'À CÔTÉ »

à ajouter à votre menu dégustation

LA FINE FLEUR DES FROMAGES LOCAUX (supp. de 20 €)

condiments maison

LE CHÈVRE DE MONSIEUR FABRE (supp. de 12 €)

mousse légère, copeaux affinés, 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, le fromage frais