

## À fleur de Loire

## CAVIAR FROM SOLOGNE

cumcumber, cottage cheese from Le Croc du Merle, marigold

---

## POACHED PORCINI MUSHROOM

nasturtium, ewe tomme cheese stock

---

## MALLARD DUCK PITHIVIERS

duck foie gras, cabbage and tansy vinaigrette

---

## LOIRE CARP « À LA CHAMBORD »

truffle, crawfish, Cheverny wine sauce

---

## FRENCH WAGYU BEEF

turnip, miznua black sesame

---

## « DOMINIQUE FABRE » GOAT CHEESE

light mousse, aged dried shaving, wild herbs and flowers

---

## « PATTE DE LOUP » APPLE SOUFFLE

cider sorbet, apple confite, blackcurrants streusel

In 7 courses for the all table 98

OU

Wine peering (7 glasses of 6cl) 205

## Entre Sologne et Beauce

## GAME PARTRIDGE

tomatoe water, verbena, taggiasche olive

---

## FOIE GRAS FROM VILLERMAIN

confite with salt, parsnip, parsley, wild garlic vinagear

---

## ZANDER CONFIT

with bee wax, squash, swiss chard

---

## GELINE DE TOURAINE CHICKEN

poached with Combawa, beans, steam bread

---

## AGED CHEESE ASSORTIMENT FROM BORDIER

and our locals producers (extra charge 12€)

---

## CHESTNUTS

tender biscuit, smoked tea, calamondin citrus

In 5 courses for the all table 98

OU

Wine peering ( 5 glasses of 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 Mezieres-lez-cléry, les quetsches.  
 Yvan Dersoir à Vallons-de-l'Erdre, **le bœuf Wagyu de notre élevage**.  
 Alain Mercier à Saint-Hilaire-Saint-Mesmin, les fraises.  
 Hugues Besnard à Villermain, le foie gras.

Prix nets en euros. TVA et service inclus.