

Ch

CHRISTOPHE HAY

9 SERVICES

260 €

accord mets et vins* 390 €
accord mets et vins prestige 470 €
(9 verres de 6cl)
accord sans alcool 335 €

CAVIAR SÉLECTION DE SOLOGNE
petits pois, esturgeon fumé, mélisse

CHEVESNE EN ESCABÈCHE
variétés de radis, beurre poissonneux au jus de fanes

MORILLE
céleri, tome tourangelle, vin de pissenlit

CRÊPE SOUFLÉE DE BARBEAU
flambée au Cointreau, champignons des Caves des Lys, lime rouge

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

BOEUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE
"côte à côte", mariné et cuit, patate douce, garum

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

POMME PATTE DE LOUP
crème mascarpone, infusion pomme géranium, baie de genévrier

SOUFFLÉ À LA NOISETTE
crèmeux mandarine, gianduja, tanaïse

Ce menu dégustation en 9 services est proposé jusqu'à 13h30 au déjeuner et jusqu'à 21h30 au dîner et pour l'ensemble de la table.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Pour les moins de 12 ans, des demi-portions remisées à 50% sont possibles.

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérance et d'allergie.

Le menu a été créé par Christophe Hay avec la participation de Baptiste Ingouf, Suzanne Vannier, Clément Réauté et leurs équipes.

Prix nets en euros. TVA et service inclus. | *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Ch

CHRISTOPHE HAY

6 SERVICES

180 €

accord mets et vins* 260 €
accord mets et vins prestige 320 €
(6 verres 6cl)
accord sans alcool 225 €

ASPERGES VERTES « VOLTAIRE »
amarante du Berry, lamier, poutargue

CHEVESNE EN ESCABÈCHE
variétés de radis, beurre poissonneux au jus de fanes

MORILLE
céleri, tome tourangelle, vin de pissenlit

ALOSE
asperges blanches du jardin, condiment de tête, bergamote

AGNEAU SOLOGNOT
chou pak choi, sorgho, huile d'agastache

OU

BOEUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE
« côte à côte », mariné et cuit, patate douce, garum

CÉDRAT DU JARDIN
pétale de main de Bouddha, berlingot glacé au sudashi,
huile de feuille

LES FROMAGES

à ajouter à votre menu dégustation

LA FINE FLEUR DES FROMAGES LOCAUX
craquelins et mesclun aux fleurs
27€

CHÈVRE DE LA FERME BRÉVIANDE
mousse légère, copeaux, poire tapée, fleurs et herbes sauvages
19€

Le menu a été créé par Christophe Hay avec la participation de Baptiste Ingouf, Suzanne Vannier, Clément Réauté et leurs équipes.

Prix nets en euros. TVA et service inclus. | *L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Ch

CHRISTOPHE HAY

4 SERVICES

110 €

accord mets et vins* 160 €
accord mets et vins prestige 200 €
(4 verres de 6cl)
accord sans alcool 140 €

MENU SERVI UNIQUEMENT POUR LE DÉJEUNER
HORS WEEK-END ET JOURS FÉRIÉS

ASPERGES VERTES « VOLTAIRE »
amarante du Berry, lamier, poutargue

ALOSE

asperges blanches du jardin, condiment de tête, bergamote

PINTADE PERLE NOIRE

igname de Saint-Claude, citronnelle du jardin

VANILLE POMPONA

chocolat 70% origine Pérou, eau de vanille, caramel onctueux



le Collège
Culinaire
de France

NOS PRODUCTEURS

Sylvain Arnoult à Muides, les poissons de Loire

Alain Gaillard aux jardins de Fleur de Loire

Julie Briant à Guillonville, les oeufs et le miel

Pisciculture Hennequart à Saint-Viâtre, le caviar de Sologne

Nicolas et Charlie Praizelin à Segré, le boeuf Wagyu de notre élevage

Claudette Sevin à Mézières-Les-Clery, les pommes et poires

Damien Fousseureau à Authon, les pois chiches

Julien Pascal en Nouvelle-Calédonie, la vanille Pompona

Marion & Damien Breteau à Nérondes, sa Majesté la Graine

Le menu a été créé par Christophe Hay avec la participation de Baptiste Ingouf,
Suzanne Vannier, Clément Réauté et leurs équipes.