

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

SANDRE MAYONNAISE POCHÉ DE MA GRAND-MÈRE
laitue celtuce, ablette au sel, géranium rosa

CAMAÏEU DE TOMATES DE NOTRE COLLECTION
moutarde d'Orléans, paille croustillante, shiso, eau de tomate

CRÊPE SOUFFLÉE DE BARBEAU
flambée au Gin de Loire, chou-rave, lierre terrestre

CARPE « À LA CHAMBORD »
truffe aestivum, 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

FRAISE DE MONSIEUR MERCIER
fraîche et confite, tilleul, lait de la ferme

CHOCOLAT « FLEUR DE LOIRE »
fleur de cacao, condiment mucilage, fève fraîche confite, cacao amer

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 remises 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 et en pâtisserie Clément Réauté avec toutes 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 €

FLEUR DE COURGETTE

farcié, pois chiche de Beauce, capucine, mole ligérien

SANDRE MAYONNAISE POCHÉ DE MA GRAND-MÈRE

laitue celtuce, ablette au sel, géranium rosa

CAMAÏEU DE TOMATES DE NOTRE COLLECTION

moutarde d'Orléans, paille croustillante, shiso, eau de tomate

MULET DE LOIRE

en vapeur d'algues, navet blanc, spiruline de Beauce, jus végétal

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 sudachi,
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 et en pâtisserie Clément Réauté avec toutes 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

FLEUR DE COURGETTE

farcié, pois chiche de Beauce, capucine, mole ligérien

MULET DE LOIRE

en vapeur d'algues, navet blanc, spiruline de Beauce, jus végétal

PINTADE PERLE NOIRE

igname de Saint-Claude, citronnelle du jardin

RHUBARBE « VALENTINE »

en croûte de sucre, pousse et liqueur de sapin



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

Alain Mercier à Saint-Hilaire-Saint-Mesmin, les fruits rouges

Damien Fousseureau à Authon, les pois chiches

Céline & Matthias, les bergers du Val de Loire, l'agneau Solognot

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 et en pâtisserie Clément Réauté avec toutes leurs équipes.

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