

# 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 poissoneux au jus de fanes

### MORILLE

céleri, tome tourangelles, vin de pissenlit

### CRÊPE SOUFLÉE DE BARBEAU

flambée au Cointreau, champignons des Caves de Lye, lime rouge

### 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

### SOUFFLÉ À LA NOISETTE

crémeux mandarine, gianduja, tanaisie

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 €

### ASPERGES VERTES 'VOLTAIRE'

amarante du Berry, lamier, poutargue

### CHEVESNE EN ESCABÈCHE

variétés de radis, beurre poissoneux au jus de fanes

### MORILLE

céleri, tome tourangelle, vin de pissenlit

### ALOSE

asperges blanches du jardin, condiment de tête, ail des ours

### 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 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

### CHEVESNE EN ESCABÈCHE

variétés de radis, beurre poissoneux au jus de fanes

### ALOSE

asperges blanches du jardin, condiment de tête, ail des ours

### PINTADE PERLE NOIRE

igname de Saint-Claude, citronnelle du jardin

### RHUBARBE « VALENTINE »

en croûte de sucre, pousse et liqueur de sapin



### NOS PRODUCTEURS

Sylvain Arnout 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.