

# À LA CARTE

## LES ENTRÉES

<b>CAVIAR DE SOLOGNE</b>	41
concombre, échalote confite, tagette.	
<b>MULET DE LOIRE MARINÉ AU COQUELICOT</b>	24
fenouil, poivre de Timut.	
<b>ANGUILLE DE LOIRE CARAMÉLISÉE</b>	29
chou-fleur, sésame noir, vadouvan.	
<b>ASPERGES VERTES CHAMBORD</b>	23
jaune d'œuf en aigre-doux, crème d'esturgeon fumé.	
<b>TERRINE DE BROCHET « CURNONSKY »</b>	27
laitue, câpres, agrumes.	

## LA PÊCHE

<b>SANDRE DE LOIRE CONFIT</b>	38
petits pois, ricotta au lait frais, oseille sauvage.	
<b>CARPE DE LOIRE « À LA CHAMBORD »</b>	35
truffe d'été, écrevisses, sauce au vin de Cheverny.	

## LA TERRE

<b>DOS D'AGNEAU SOLOGNOT</b>	35
aubergines, pignons de pin, hysope.	
<b>GÉLINE DE TOURAINE AU VOUVRAY</b>	33
suprême poché, cuisse confite, fèves, carottes.	
<b>BŒUF WAGYU DE CHEZ MONSIEUR ROUSSEL</b>	72
grillé aux sarments de vigne, pomme Prunelle, sureau.	

## LES FROMAGES

<b>FROMAGE DE CHÈVRE DE DOMINIQUE FABRE</b>	14
mousse légère, copeaux affinés, fleurs et herbes sauvages.	
<b>FROMAGES AFFINÉS PAR LA MAISON BORDIER</b>	15
et nos producteurs locaux.	

## LES DESSERTS

<b>ŒUFS DE POULE ARAUCANA</b>	15
crème aux œufs, lait de poule à la verveine.	
<b>FRAISES DE SOLOGNE</b>	15
biscuit dacquoise, crémeux vin blanc, glace aux fleurs d'acacia.	
<b>RHUBARBE</b>	15
pochée, eucalyptus, sablé à la fève Tonka.	
<b>AUTOUR DU MIEL DE MADAME MIGNOT</b>	15
génoise, amande, sorbet crème fraîche.	
<b>SOUFFLÉ CHAUD À LA LIQUEUR DE CHAMBORD</b>	16
parfait à la framboise et pistache.	

Chef de cuisine : Christophe Hay  
entouré de Charles Bernabé, Aurélien Largeau,  
Gwenaëlle Rayneau et leur équipe.

**À FLEUR DE LOIRE**

**TERRINE DE BROCHET « CURNONSKY »**  
laitue, câpres, agrumes.

**ANGUILLE DE LOIRE CARAMÉLISÉE**  
chou-fleur, sésame noir, vadouvan.

**CAVIAR DE SOLOGNE**  
concombre, échalote confite, tagette.

**CARPE DE LOIRE « À LA CHAMBORD »**  
truffe d'été, écrevisses, sauce au vin de Cheverny.

**BŒUF WAGYU DE CHEZ MONSIEUR ROUSSEL**  
grillé aux sarments de vigne, pomme prunelle, sureau.

**FROMAGE DE CHÈVRE DE DOMINIQUE FABRE**  
mousse légère, copeaux affinés, fleurs et herbes sauvages.

**SOUFFLÉ CHAUD À LA LIQUEUR DE CHAMBORD**  
parfait à la framboise, pistache.

Menu en 7 services pour l'ensemble des convives. **92**  
**OU**

Mets et vins (en sept verres de 6cl). **131**

**ENTRE SOLOGNE ET BEAUCÉ**

**ASPERGES VERTES CHAMBORD**  
jaune d'œuf en aigre-doux, crème d'esturgeon fumé.

**MULET DE LOIRE MARINÉ AU COQUELICOT**  
fenouil, poivre de Timut.

**SANDRE DE LOIRE CONFIT**  
petits pois, ricotta au lait frais, oseille sauvage.

**GÉLINE DE TOURAIN AU VOUVRAY**  
suprême poché, cuisse confite, fèves, carottes.

**FROMAGES AFFINÉS PAR LA MAISON BORDIER**  
et nos producteurs locaux (supplément de 10€).

**FRAISES DE SOLOGNE**  
biscuit dacquoise, crémeux vin blanc, glace aux fleurs d'acacia.

Menu en 5 services pour l'ensemble des convives. **70**  
**OU**

Mets et vins (en cinq verres de 6cl). **98**

