

LES ENTRÉES

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

LA PÊCHE

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

LA TERRE

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

LES FROMAGES

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

LES DESSERTS

| | |
|--|-----------|
| ŒUFS DE POULE ARAUCANA | 15 |
| crème aux œufs, lait de poule à la verveine. | |
| FRAISES DE SOLOGNE | 15 |
| biscuit dacquoise, crémeux vin blanc, glace aux fleurs d'acacia. | |
| RHUBARBE | 15 |
| pochée, eucalyptus, sablé à la fève Tonka. | |
| AUTOUR DU MIEL DE MADAME MIGNOT | 15 |
| génoise, amande, sorbet crème fraîche. | |
| SOUFFLÉ CHAUD À LA LIQUEUR DE CHAMBORD | 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 prune, 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 BEAUCE

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 TOURAINE 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**

