



DÎNER DU 13 JUILLET 2025

CAVIAR DE SOLOGNE

chair de tourteau, variétés de haricots, shiso

COLLECTION DE TOMATES DU JARDIN

façon Tatin, confit de moutarde d'Orléans, basilic

SAINT-PIERRE DE LIGNE DU CROISIC

fleur de courgette farcie, camomille, jus aux coquillages

COCHON DE LAIT

grillé, pommes de terre nouvelles, truffe d'été

FRAMBOISE DE MONT-PRÈS-CHAMBORD

en vacherin, mousse légère à la crème crue, baie de Timut

Ce menu est créé par Christophe Hay avec la participation de Baptiste Ingouf et leurs équipes.

135€

50€ accord mets et vins*

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