FLEUR DE LOIRE

Menu en 7 services
260€

Caviar sélection de Sologne
royale de carottes, pistou de fanes, citronnelle du jardin

Morilles de Mareuil-sur-Cher
légumes racines, vinaigre aux fleurs de coucou, cresson alénois

Aspe façon « Fernand Point »
pâtes fraîches au sorgho, sabayon au Saumur

Carpe « à la Chambord »
truffe aestivum, écrevisse, sauce au vin de Cheverny

Bœuf Wagyu de notre élevage
« côte à côte », chou pak choi, pâte de citron confit, garum

Agrumes de notre collection
Champion de France du Dessert 2025
biscuit et sorbet à la feuille d'agrumes, sudachi, sauce mandarine

Chocolat « Fleur de Loire », origine Pérou
crémeux fleur de cacao, crumble au grué, sorbet cascara

Accords mets & boissons

1 verre de 6cl par service

Accord mets et vins
130€

Accord mets et vins prestige
210€

Accord mets et boissons sans alcool
95€

LOIRE ET SOLOGNE

Menu en 5 services
180€

Asperges blanches
voilées à l'ail des ours, œufs de poisson, mousseline « grand-mère »

Black-bass de Sologne
endive braisée, concentration des sucs, amarante

Silure de Loire
petits pois à l'agastache, amandes de Pithiviers, condiment de tête

Agneau Solognot
asperges vertes, géranium rosat, langue et grattons de ris

ou

Bœuf Wagyu de notre élevage
« côte à côte », chou pak choï, pâte de citron confit, garum

Fraise et sapin
fraises de Monsieur Mercier, pommes de pin et bourgeons en pickles

Accords mets & boissons

1 verre de 6cl par service

Accord mets et vins
80€

Accord mets et vins prestige
140€

Accord mets et boissons sans alcool
60€

PROMENADE LIGÉRIENNE

Menu en 4 services
110€

Menu servi uniquement pour le déjeuner hors week-end et jours fériés.

Asperges blanches
voilées à l'ail des ours, œufs de poisson, mousseline « grand-mère »

Silure de Loire
petits pois à l'agastache, amandes de Pithiviers, condiment de tête

Pintade Perle Noire
rôtie, navet daïkon, pralin de noisette

Rhubarbe « Valentine » et aronia
cuite en croûte de sucre, sablé et tuile croustillante à l'aronia

Accords mets & boissons

1 verre de 6cl par service

Accord mets et vins
50€

Accord mets et vins prestige
90€

Accord mets et boissons sans alcool
40€

NOS PRODUCTEURS

Sylvain Arnoult
à Muides : les poissons de Loire

Alain Gaillard
aux jardins de Fleur de Loire

Julie Briant
à Guillonville : les œufs, le miel et l'ail noir

Pisciculture Hennequart
à Saint-Viâtre : le caviar de Sologne

Nicolas et Charlie Praizelin
à Segré : le boeuf Wagyu de notre élevage

Vickie
à Mont-Près-Chambord : la truffe aestivum de ma truffière

Damien Foussereau
à Authon : les pois chiches

Armand Gypteau
à La Riche : Spiruline de Touraine

Marion & Damien Breteau
à Nérondes, sa Majesté la Graine

Les menus ont été créés par Christophe Hay, avec la participation de Baptiste Ingouf et Suzanne Vannier,
ainsi que Clément Réauté pour la pâtisserie, accompagnés de leurs équipes.

Toutes nos viandes sont d'origine française.
Les informations concernant les allergènes sont disponibles sur simple demande.
Prix nets en euros. TVA et service inclus.
**L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*