

Ch

CHRISTOPHE HAY

## À Fleur de Loire

### 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



### BOEUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE

« côte à côte », chou pak choï, pâte de citron confit



### RHUBARBE « VALENTINE » ET ARONIA

cuite en croûte de sucre, sablé et tuile croustillante à l'aronia



### CHOCOLAT « FLEUR DE LOIRE », ORIGINE PÉROU

crémeux fleur de cacao, crumble au gruë, sorbet cascara

Menu en 7 services 260€

accord mets et vins\* 130€

accord mets et vins prestige 210€ (7 verres de 6cl)

accord sans alcool 95€

Ch

CHRISTOPHE HAY

## Entre Loire et Sologne

### ASPERGES BLANCHES

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



### BLACK-BASS DE SOLOGNE

endive braisée, concentration des sucs, amarante



### ALOSE DE LOIRE

petits pois à l'agastache, lait d'amande, garum



### AGNEAU SOLOGNOT

asperges vertes, géranium rosat, langue et grattons de ris

**ou**

### BOEUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE

« côte à côte », chou pak choï, pâte de citron confit



### LA FINE FLEUR DES FROMAGES LOCAUX

craquelins et mesclun aux fleurs

**supplément 25€**

**ou**

### CHÈVRE DE LA FERME BRÉVIANDE

mousse légère, copeaux, poire tapée, fleurs et herbes sauvages

**supplément 19€**



### AGRUMES DE NOTRE COLLECTION

*Champion de France du Dessert 2025*

biscuit et sorbet à la feuille d'agrumes, sudachi, sauce mandarine

Menu en 5 services 180€

accord mets et vins\* 80€

accord mets et vins prestige 140€ (5 verres 6cl)

accord sans alcool 60€

Chu

CHRISTOPHE HAY

## Promenade Ligérienne

### ASPERGES BLANCHES

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



### ALOSE DE LOIRE

petits pois à l'agastache, lait d'amande, garum



### PINTADE PERLE NOIRE

rôtie, navet daïkon, pralin de noisette



### LA FINE FLEUR DES FROMAGES LOCAUX

craquelins et mesclun aux fleurs

**supplément 25€**

**OU**

### CHÈVRE DE LA FERME BRÉVIANDE

mousse légère, copeaux, poire tapée, fleurs et herbes sauvages

**supplément 19€**



### VANILLE POMPONA ET MÉLILOT

tuiles croustillantes, hydromel, biscuit viennois

Menu en 4 services 110€

accord mets et vins\* 50€

accord mets et vins prestige 90€ (4 verres de 6cl)

accord sans alcool 40€

Ch

CHRISTOPHE HAY

## 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 Fousereau*

*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.*