



CHRISTOPHE HAY

À Fleur de Loire

CAVIAR SÉLECTION DE SOLOGNE

royale de carottes, pistou de fênes, 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

crèmeux 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€

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



CHEVREUIL DU DOMAINE DE CHAMBORD

betterave, caviar mûré, sauce grand veneur aux agrumes

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€



CHRISTOPHE HAY

Promenade Ligérienne

*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 »



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 noire 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.*