

LES ENTRÉES

CAVIAR DE SOLOGNE	59
radis de notre jardin, crème de fane	
ASPERGES BLANCHES DE SAINT-CLAUDE	37
tarama de brochet, ail des ours, orge perlé	
ANGUILLE GRILLÉE	41
petits pois, tablier de sapeur, saté	
PÔCHOUSE DE POISSONS	29
carotte, safran de Sologne, anguille fumée	
MULET DE LOIRE	34
en aigre douce, violette, chou-rave	

LA PÊCHE

ALOISE DE LOIRE	39
chou-fleur, spiruline de Beauce, sarrasin	
CARPE « À LA CHAMBORD »	51
truffe, écrevisses, sauce au vin de Cheverny	

LA TERRE

BŒUF WAGYU FRANCAIS	88
oignon rouge de Florence, pomme de terre, moutarde	
AGNEAU SOLOGNOT	55
dos et épaule, pain de sucre, champignons des bois	
GÉLINE DE TOURAINE	45
asperges vertes Chambord, morilles, pissenlit	

LES FROMAGES

FROMAGE DE CHÈVRE DE DOMINIQUE FABRE	17
mousse légère, copeaux affinés, fleurs et herbes sauvages	
FROMAGES AFFINÉS PAR LA MAISON BORDIER	19
et nos producteurs locaux	

LES DESSERTS

MIEL DU JARDIN	19
citron, pollen, gâteau moelleux	
FRAISE DE SOLOGNE	19
fromage blanc, livèche, biscuit cuillère	
CHOCOLAT ORIGINE OUGANDA	19
en déclinaison, fleur de sel, tanaisie	
RHUBARBE	19
sablé au lin, meringue, géranium odorant	
SOUFFLÉ AU COINTREAU	20
mouseline à l'orange, sorbet aux écorces confites	

Chef de cuisine : **Christophe Hay**
 entouré de Baptiste Ingouf, Marie Gricourd, Marie Fourmont,
 Takahiro Manabe, Théo Blanchard, Alexandre Mornet et leur équipe.