

## À FLEUR DE LOIRE

### CAVIAR DE SOLOGNE

radis de notre jardin, crème de fane

~ ~ ~

### ASPERGES BLANCHES DE SAINT-CLAUDE

tarama de brochet, ail des ours, orge perlé

~ ~ ~

### ANGUILLE GRILLÉE

petits pois, tablier de sapeur, saté

~ ~ ~

### CARPE « À LA CHAMBORD »

truffe, écrevisses, sauce au vin de Cheverny

~ ~ ~

### BŒUF WAGYU FRANCAIS

oignon rouge de Florence, pomme de terre, moutarde

~ ~ ~

### FROMAGE DE CHÈVRE DE DOMINIQUE FABRE

mousse légère, copeaux affinés, fleurs et herbes sauvages

~ ~ ~

### SOUFFLÉ AU COINTREAU

mousseline à l'orange, sorbet aux écorces confites

Menu en 7 services pour l'ensemble de la table **137**

ou

Mets et vins (en 7 verres de 6cl) **196**

## ENTRE SOLOGNE ET BEAUCE

### MULET DE LOIRE

en aigre douce, violette, chou-rave

~ ~ ~

### PÔCHOUSE DE POISSONS

carotte, safran de Sologne, anguille fumée

~ ~ ~

### ALOISE DE LOIRE

chou-fleur, spiruline de Beauce, sarrasin

~ ~ ~

### GÉLINE DE TOURAINE

asperge verte Chambord, morilles, pissenlit

~ ~ ~

### FROMAGES AFFINÉS PAR LA MAISON BORDIER

et nos producteurs locaux (supplément de 12€)

~ ~ ~

### FRAISE DE SOLOGNE

fromage blanc, livèche, biscuit cuillère

Menu en 5 services pour l'ensemble de la table **95**

ou

Mets et vins (en 5 verres de 6cl) **133**



Sylvain Arnoult à Muides, les poissons de Loire.  
 Alain Gaillard à Huisseau-sur-Cosson, le safran de Sologne.  
 Adèle Champdavoine à Arville, la géline de Touraine.  
 Pisciculture Hennequart à Saint-Viâtre, le caviar de Sologne.  
 Jean-Michel Morand à Saint-Claude-de-Diray, les asperges.  
 Marie-Anne Mignot à Cour-Cheverny, le miel.  
 Alain Mercier à Saint-Hilaire-Saint-Mesmin, les fraises.  
 Christophe Piou, à Saint-Claude-de-Diray, l'agneau Solognot.  
 Prix nets en euros. TVA et service inclus.