



LA TABLE

CHRISTOPHE HAY

— LOÏS BÉE —

8 SERVICES

155€

avec accord mets et vins 231€

avec accord mets et vins prestige 293€

(8 VERRES DE 6 CL)

avec expérience cocktails sans alcool 205€

TARTE TATIN DE TOMATE ET MOUTARDE D'ORLEANS
granité à l'eau de tomate et à la baie de sureau

—
BOEUF WAGYU DE NOTRE ÉLEVAGE
en tartare, myrtilles, béarnaise au gras de bœuf wagyu

—
ESTURGEON ET CAVIAR SÉLECTION DE SOLOGNE
yuzu ,blette, mélisse du jardin

—
BLANQUETTE DE PINTADE ET TRUFFE AESTIVUM
girolles, shiitake, pleurotes, mousserons des prés, crête de coq

—
VEAU DE CHARLIE ET NICOLAS
petits pois du jardin, oignons, jalapeño, ris de veau

—
CHÈVRE FRAIS DU RANCH DES ROVES
miel de printemps, cognac, cassis

—
NOISETTE DE LA FERME DE LA GRANDE VOVE
choux au chocolat, cacao et bergamote

—
SOUFFLÉ À LA FRAMBOISE
crème glacée au basilic

Ce menu dégustation en 8 services est proposé jusqu'à 13h15 au déjeuner, jusqu'à 21h00 au dîner et pour l'ensemble de la table.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances et d'allergies.

Le menu a été élaboré par Christophe Hay avec son chef Loïs Bée,
Axel Maujarret, Cyril Marchand et leur équipe
Prix nets en euros. TVA et service inclus



LA TABLE

CHRISTOPHE HAY

— LOÏS BÉE —

6 SERVICES

115€

avec accord mets et vins 171€

avec accord mets et vins prestige 213€

(6 VERRES DE 6 CL)

avec expérience cocktails sans alcool 165€

TARTE TATIN DE TOMATE ET MOUTARDE D'ORLEANS
granité à l'eau de tomate et à la baie de sureau

« CARPE'ACCIO » DE LOIRE
citron salé, garum, herbes sauvages

QUENELLE D'ASPE ET VENTRÈCHE DE SILURE FUMÉ
tian de légumes, écrevisses, bisque au whisky de Beauce

BLANQUETTE DE PINTADE
girolles, shiitake, pleurotes, mousserons des prés, crête de coq

AGNEAU DE SOLOGNE
artichaut Calico et Poivrade, ail noir, jus au Cynar
OU

VEAU DE CHARLIE ET NICOLAS
petits pois, oignons, jalapeño, ris de veau

FRAISES CIFLORETTES
crémeux à la tanaïse sauvage

LES FROMAGES
à ajouter à votre menu dégustation

SÉLECTION DE FROMAGES
de nos producteurs locaux (supp. de 21€)

CHÈVRE FRAIS DU RANCH DES ROVES
miel de printemps, cognac, cassis
(supp. de 16€)

Le menu a été élaboré par Christophe Hay avec son chef Loïs Bée,
Axel Maujarret, Cyril Marchand et leur équipe
Prix nets en euros. TVA et service inclus

4 SERVICES

80€

avec accord mets et vins 116€

avec accord mets et vins prestige 149€

(4 VERRES DE 6 CL)

avec expérience cocktails sans alcool 125€

MENU SERVI HORS :
DINER DU VENDREDI,
DEJEUNER ET DINER DU SAMEDI,
JOURS FERIES

TARTE TATIN DE TOMATE ET MOUTARDE D'ORLEANS
granité à l'eau de tomate et à la baie de sureau

ESTURGEON À LA SPIRULINE DE BEAUCE
radis et navet du jardin, géranium sauvage

AGNEAU DE SOLOGNE
artichaut Calico et Poivrade, ail noir, jus au Cynar

RHUBARBE VALENTINE
condiment au vin de pissenlit et cramailotte



Nos Producteurs

Bruno Gabris à Sigloy, les poissons de Loire

Alain Gaillard aux jardins de Fleur de Loire

Maison Martin-Pouret à Fleury les Aubrais, le vinaigre

Gabriel Simon à Ingrandes de Touraine, les volailles

Julie et Nicolas Briant à Guillonville, les œufs et l'ail noir

Pisciculture Hennequart à Saint-Viâtre, le caviar

Nicolas et Charlie Praizelin à Segré, le bœuf Wagyu

Alain Mercier à Saint-Hilaire-Saint-Mesmin, les fruits

La Ferme du Poirier à Isdes, les agneaux

Pisciculture Ollivier à Saint-Aignan-le-Jaillard, les truites

Le Grenier de Marie et Anaïs à Olivet, torréfacteur de café

Emmanuel Etave à Beauce La Romaine, les noix

Julie Pailloux à Lailly-en-Val, les shiitaké et pleurotes

Le menu a été élaboré par Christophe Hay avec son chef Loïs Bée,
Axel Maujarret, Cyril Marchand et leur équipe

Prix nets en euros. TVA et service inclus



LA TABLE

CHRISTOPHE HAY

— LOÏS BÉE —

MENU RETOUR DE PÊCHE

118 €

avec accord mets et vins prestige 180€

(4 VERRES DE 6 CL)

avec expérience cocktails sans alcool 163€

« CARPE'ACCIO » DE LOIRE

citron salé, garum, herbes sauvages

QUENELLE D'ASPE ET VENTRÈCHE DE SILURE FUMÉ


tian de légumes, écrevisses, bisque au whisky de Beauce

ESTURGEON ET CAVIAR SÉLECTION DE SOLOGNE

yuzu ,blette, mélisse du jardin

COMME UNE TARTE AUX FRAISES

crémeux à la tanaisie sauvage



Le menu a été élaboré par Christophe Hay avec son chef Loïs Bée,
Axel Maujarret, Cyril Marchand et leur équipe

Prix nets en euros. TVA et service inclus