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 200€

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

—

ESTURGEON ET CAVIAR OSCIETRE DE SAINT-VIATRE
pakchoï, mélisse du jardin

—

TARTE AUX PETITS GRIS D'OLIVET
asperge verte Chambord, ail des ours, colza

—

MORILLES DE MAREAU-AUX-PRES
héliantis, sauce au vin blanc orléanais, clou de girofle

—

VEAU DE CHARLIE ET NICOLAS
petits pois, oignons grelots, noisettes de Sologne, ris de veau

—

CHÈVRE FRAIS DU RANCH DES ROVES
miel de printemps, cotignac, cassis

—

FRAISES CIFLORETTES DE MR MERCIER
crémeux à la tanaisie

—

SOUFFLÉ À LA POIRE ET ESTRAGON
crème glacée à l'estragon

Ce menu dégustation en 8 services est proposé jusqu'à 13h30 au déjeuner et 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 160€

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

—

TARTE AUX PETITS GRIS D'OLIVET
asperge verte Chambord, ail des ours, colza

—

ASPE CUIT EN PAIN BAO Á LA SPIRULINE DE BEAUCE
radis et navet du jardin, géranium sauvage

—

MORILLES DE MAREAU-AUX-PRES
héliantis, sauce au vin blanc orléanais, clou de girofle

—

VEAU DE CHARLIE ET NICOLAS
petits pois, oignons grelots, noisettes de Sologne, ris de veau
OU
POULE COUCOU
asperge blanches de Touraine, jasmin, agrumes

—

RHUBARBE VALENTINE
condiment au vin de pissenlit et cramaillotte

LES FROMAGES
à ajouter à votre menu dégustation

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

FROMAGE GALET DE LA LOIRE
poire d'Olivet et cotignac (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

TIAN DE PRINTEMPS À LA VERVEINE
shiitaké et pleurotes, choux rave du jardin, crosnes

ASPE CUIT EN PAIN BAO Á LA SPIRULINE DE BEAUCE
radis et navet du jardin, géranium sauvage

POULE COUCOU
asperge blanches de Touraine, jasmin, agrumes

COMME UNE TARTE AU CITRON
meringue, pomelo , bergamote

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 shitaké 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 »
citron salé, garum, herbes sauvages

—

ASPE CUIT EN PAIN BAO À LA SPIRULINE DE BEAUCE
radis et navet du jardin, géranium sauvage

—

ESTURGEON ET CAVIAR OSCIETRE DE SAINT-VIATRE
pakchoï, mélisse du jardin

—

COMME UNE TARTE AU CITRON
meringue, pomelo , bergamote

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