LA TABLE
CHRISTOPHE HAY
LOÏS BÉE

# DÎNER DE LA SAINT VALENTIN 2025

**CARPACCIO DE BOEUF WAGYU**
framboise lactofermentée, béarnaise au gras de bœuf
**2011 Pouilly Fumé, « Bois Saint Andelain », Michel Redde**

♥

**LANGOUSTINE ET CAVIAR DE SOLOGNE**
raviole de pack-choï, beurre blanc au citron vert et géranium
**Saké 10 ans d'âge, Tatsuuma-Honke Brewing**

♥

**MOELLEUX DE BROCHET**
pleurotes, champignons boutons, livèche, sauce Nantua
**2021 Châteauneuf-du-Pape, Domaine du Vieux Télégraphe**

♥

**CAILLE ET AMANDE DE PITHIVIERS**
betterave de notre jardin, cardamome
**2019 Pommard « Les Noizons », Nicolas Rossignol**

♥

**DOS DE CHEVREUIL ET FOIE GRAS FAÇON BOULANGÈRE**
pommes lorette, salsifis à la truffe noire de notre truffière
**2010 Saint Emilion Grand Cru Classé, Château Grand Corbin Despagne**

♥

**FLEUR D'AGRUMES AU SAFRAN**
orange sanguine et kumquat, meringue italienne
**1985 Bonnezeaux, Famille Bonnin**

♥

**« AMOUR DE CERISE »**
crème anglaise au jasmin, kirsch
**2013 Amour de Deutz Rosé**

180 €
avec accord mets et vins 295€

Toutes nos viandes sont d'origine française.
Prix nets en euros. TVA et service inclus.
Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances et d'allergies.

## LES FROMAGES

à ajouter à votre menu dégustation

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

**GALET DE LOIRE EN TARTE D'HIVER**
crème glacée à la verveine et Poire d'Olivet
(supp. de 18€)

### NOS PRODUCTEURS

Bruno Gabris à Sigloy, les poissons de Loire

Alain Gaillard aux jardins de Fleur de Loire

Maison Martin-Pouret à Boigny-sur-Bionne, le vinaigre

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

Pisciculture Hennequart à Saint-Viâtre, le caviar et l'esturgeon

Nicolas et Charlie Praizelin à Segré, le bœuf Wagyu

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

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

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

Gabriel Simon à Ingrandes, les volailles

Le menu a été créé par nos chefs Christophe Hay et Loïs Bée
avec la participation de Axel Maujarret,
Julie Courtes en pâtisserie, Chloé Matter et Martin Tomala
en service ainsi que toutes leurs équipes