



LA TABLE

CHRISTOPHE HAY

— LOÏS BÉE —

Nos chefs Christophe Hay et Loïs Bée vous proposent une cuisine inscrite dans le terroir qui nous entoure. Ils s'inspirent des forêts voisines et partagent leur amour commun pour les poissons d'eau douce. Les partitions végétales sont rythmées par la saisonnalité de nos jardins. Ils sont accompagnés en cuisine de Lucie Parod, Gaétan Martin, Willem Rousseau et de Chloé Matter et Martin Tomala en service, ainsi que de toutes leurs équipes.

NOS PRODUCTEURS

Bruno Gabris à Sigloy, les poissons de Loire

Alain Gaillard aux jardins de Fleur de Loire

Julie et Nicolas Briant à Guillonville, les œufs et les fruits rouges

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

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

Nicolas et Charlie Praizelin à Segré, le veau et le bœuf Wagyu

Arthur Bée l'Amphore à Ambert, torréfacteur de café

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

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

Jean-Pierre et Isabelle Perrette à Saint-Gondon, les autruches

Laurent Rabier, cueillette d'herbes et fruits en forêt

Alexandre Beauvallet, les amandes de Pithiviers

La Famille Javoy à Mareau-aux-prés, les noisettes

Voyage Ligérien

Menu en 7 services – 165€

Tarte aux asperges vertes

escargot de Sologne, ail des ours, amandes de Pithiviers

Esturgeon et caviar Baeri de Saint-Viâtre

vichyssoise aux agrumes de notre serre, baie de sichuan

« Aspe'rge » Blanche

radis du jardin, tarama de Loire, sauce au géranium

Lapin aux morilles de Mareau-aux-Prés

sauce Robert, estragon, laitue celtuce

Canette jaune de Challans

pomme de terre et échalotte au porto, marjolaine,
jus au foie gras et noix de muscade

Sélection de fromages de nos producteurs locaux à ajouter à votre menu (21€)

Gland de Quercus cueillit par l'Or des Bois

chocolat Dulcey, glace au poivre de Java

Kiwi et meringue vaporeuse

graine de colza, crème glacée à la noisette torréfiée

Accord Mets & Boissons

1 verre de 6 cl par service

Accord mets et vins

100€

Accord mets et vins prestige

140€

Expérience boissons sans alcool

80€

Nos menus sont à choisir pour l'ensemble de la table

Toutes nos viandes sont d'origine française

Prix nets en euros. TVA et service inclus

Pour les moins de 12 ans, un menu est disponible sur mesure (49€)

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances et d'allergie

Entre Loire et Sologne

Menu en 5 services – 125€

Tarte aux asperges vertes

escargot de Sologne, ail des ours, amandes de Pithiviers

Tian à la carotte des sables

truite Ollivier au safran, curcuma frais, tanaïsie sauvage, huile d'olive mûrée des Baux-de-Provence

« Aspe'rge » Blanche

radis du jardin, tarama de Loire, sauce au géranium

ou

Lapin aux morilles de Mareau-aux-Prés

sauce Robert, estragon, laitue celtuce

(supplément 16€)

Canette jaune de Challans

pomme de terre et échalotte au porto, marjolaine, jus au foie gras et noix de muscade

Sélection de fromages de nos producteurs locaux

à ajouter à votre menu (21€)

Kivi et meringue vaporeuse

graine de colza, crème glacée à la noisette torréfiée

*Accord Mets & Boissons
1 verre de 6 cl par service*

Accord mets et vins

70€

Accord mets et vins prestige

100€

Expérience boissons sans alcool

60€

Nos menus sont à choisir pour l'ensemble de la table

Toutes nos viandes sont d'origine française

Prix nets en euros. TVA et service inclus

Pour les moins de 12 ans, un menu est disponible sur mesure (49€)

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances et d'allergie

Balade Orléanaise

Menu en 4 services - 90€

Servi hors dîner du vendredi, déjeuner et dîner du samedi

Tarte aux asperges vertes

escargot de Sologne, ail des ours, amandes de Pithiviers

Tian à la carotte des sables

truite Ollivier au safran, curcuma frais, tanaïsie sauvage, huile d'olive mûrée des Baux-de-Provence

ou

Lapin aux morilles de Mareau-aux-Prés

sauce Robert, estragon, laitue celtuce

(supplément 16€)

Canette jaune de Challans

pomme de terre et échalotte au porto, marjolaine, jus au foie gras et à la muscade

Sélection de fromages de nos producteurs locaux

à ajouter à votre menu (21€)

La Ruche

miel de fleurs, cynorhodon de nos forêts, citron

Accord Mets & Boissons

1 verre de 6 cl par service

Accord mets et vins

50€

Accord mets et vins prestige

70€

Expérience boissons sans alcool

45€

Nos menus sont à choisir pour l'ensemble de la table

Toutes nos viandes sont d'origine française

Prix nets en euros. TVA et service inclus

Pour les moins de 12 ans, un menu est disponible sur mesure (49€)

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances et d'allergie

Retour de Pêche

Menu en 4 services – 130€


Esturgeon et caviar Baeri de Saint-Viâtre

vichyssoise aux agrumes de notre serre, baie de sichuan



Tian à la carotte des sables

truite Ollivier au safran, curcuma frais, tanaïsie sauvage, huile d'olive mûrée des Baux-de-Provence



« Aspe'rge » Blanche

radis du jardin, tarama de Loire, sauce au géranium



Sélection de fromages de nos producteurs locaux

à ajouter à votre menu (21€)



Soufflé à la poire et à l'estragon

sorbet à la baie de Timut, croustillant au chocolat

Accord Mets & Boissons

1 verre de 6 cl par service

Accord mets et vins prestige

70€

Expérience boissons sans alcool

45€

Nos menus sont à choisir pour l'ensemble de la table

Toutes nos viandes sont d'origine française

Prix nets en euros. TVA et service inclus

Pour les moins de 12 ans, un menu est disponible sur mesure (49€)

Nous restons à votre écoute en cas d'intolérances et d'allergie