LE CHANTECLER

MENU DÉGUSTATION EN 8 ACTES

Jeudi 12 novembre 2026

Virginie Basselot x Christophe Hay

POISSONS DE ROCHE
comme une soupe, condiment aillé
par Virginie Basselot

TRUFFE NOIRE DE VICKIE
royale de cerfeuil tubéreux, tomme de brebis, pétales de truffe et jus de cerfeuil
par Christophe Hay

CÉLERI DE NOS PRODUCTEURS
écume au safran de Mélanie Cassard, jus de volaille corsé
par Virginie Basselot

SÉRIOLE DE LIGNE
mi-cuite, aux herbes fraîches, huile verte, jus corsé de poisson
par Virginie Basselot

CARPE « À LA CHAMBORD »
truffe melanosporum, écrevisses, sauce au vin de Cheverny
par Christophe Hay

DENTELLE NELLIE MELBA
dans l'esprit d'une croûte fromagère, miel de nos ruches, fleur et herbes sauvages
par Christophe Hay

AGRUMES DE NOTRE COLLECTION
«Champion de France du Dessert 2025»,
biscuit et sorbet à la feuille d'agrume, sudachi, sauce mandarine
par Christophe Hay

POIRE COMICE DES VERGERS DE PROVENCE
caramélisée et en sorbet, pralin de sarrasin et crème mi-montée
par Yann Le Douaron

---

245 € par convive · Eau et boisson chaude inclus
Accord mets-vins (8 verres) : 185 € par personne, en option