

CARTE ET MENUS MAI 2021



Grand Hôtel du Lion d'Or
1774

* Les plats portant ce signe peuvent être partagés par deux

*** Variation d'Asperges blanches de Sologne**

En Gelée, Glace d'Asperges au Cerfeuil musqué
Crues, Lait d'Amandes & Citronnelle
Grillées, Sabayon de Petits Pois

50 €

*** Caviar de Sologne**

Tourteau en Gelée de Bouillon Dashi
Blini de Pomme de Terre

68 €

*** Langoustines bretonnes**

Pickles au Vinaigre de Fleur de Sureau
Biscuit de Pince Coralline

54 €

*** Œuf moussoux Poulette**

Girolles de Sologne
Chénopode & Tabac de Cuisine

54 €

*** Lieu jaune de Ligne à la Bohémienne**

Lentilles Corail à l'Indienne
Chutney Gingembre & Curcuma

50 €

*** Langoustines bretonnes rôties**

Graines de Paradis
Tempura de Courgettes & Oignons doux

54 €

*** Saint-Pierre de Petit Bateau**

Estragon & Anis Vert
Crème de Pommes de Terre

58 €

* Lapin fermier confit	
Citron & Réglisse	
Embeurrée de Chou nouveau	50 €
* Ris de Veau de Cœur doré	
Girolles de Sologne	
Tête de Veau en Tortue	64 €
* Pigeon Babylonienne farci entre Chair et Peau	
Cuisse contisée aux Epices douces	56 €
* Filet de Bœuf Charolais Béarnaise	
Pommes de Terre nouvelles	
Ail nouveau confit	78 €
Fromages de France affinés par Bernard Antony	
Chèvres de notre région	22 €
* Chocolat Glacé Hacienda Conception	
Mousse de Chocolat noir, Poudre de Nougatine	
Feuille de Sésame Noir	28 €
* Rhubarbe en Gelée	
Milk-Shake à la Grenadine	
Glace au Thé Vert Sakura Impérial	28 €
* Fraises tièdes	
Comme une Confiture	
Cornet de Glace au Lait	28 €
* Brioche caramélisée	
Sorbet d'Angélique fraîche	
Crème Chiboust	28 €

IMPRESSIONS

Langoustines bretonnes à l'Huile d' Angélique
Biscuit de Pince

Lieu Jaune doré à l'Indienne
Bohémienne de Légumes, Coco Curry Doux

Canard Colvert rôti et laqué Mirabelles et Potimarron
Cuisse confite

Fromages de chèvres
de notre région

Dessert Surprise

MENU à 110 €

Prix net

Boisson en sus

VAGABONDAGES

Caviar de Sologne & Araignée
Gelée de Bouillon Dashi, Blini de Pommes de Terre

Foie gras de canard poêlé, Figue rôtie
Jus de Sureau Noir

Saint-Pierre côtier rôti à l'Estragon
Lait de Pomme de Terre Charlotte

Pigeon farci entre Chair et Peau, façon Babylonienne
Cuisse contisée aux Epices douces

Fromages de chèvres
de notre région

Dessert Surprise

MENU à 145 €

Prix net

Boisson en sus

Menus pour l'ensemble de la table.

Dans ma démarche culinaire, la notion de terroir revêt une dimension géographique aussi bien que culturelle et imaginaire. **Le terroir est un espace mental.**

En protecteur attentif de mon territoire, j'encourage les **maraîchers locaux** à produire des variétés de légumes rares en leur donnant graines et plants. Je soutiens aussi les **éleveurs de races locales** et privilégie les circuits courts avec de petits **producteurs bio** locaux de **Sologne** et de la région **Centre Val de Loire**.

Fidèle à mes origines bretonnes, je m'approvisionne en poissons et crustacés de pêche raisonnée labellisée **Bretagne Qualité Mer** et respecte les périodes de reproduction.

Vivant dans un lieu historique – notre maison construite au 16^{ème} siècle est un hôtel et un restaurant **depuis 1774** -, ma cuisine se teinte de clins d'œil à l'histoire de la gastronomie glanés avec mon épouse **Marie-Christine**.

Passionné par **les accords entre les mets et les vins**, je prends grand plaisir à faire personnellement la sélection des vins présentés à notre carte et à transmettre maintenant ce savoir à ma fille, **Hélène**.

Le service de salle est animé par **Valentin** et son équipe.