

* Les plats portant ce signe peuvent être partagés par deux

- * Fleurs de Courgettes farcies de Chair de Tourteau**
Eau de Tomate, Herbes du Jardin 52 €
- * Caviar de Sologne**
Tourteau en Gelée de Bouillon Dashi
Blini de Pommes de Terre 68 €
- * Langoustines bretonnes**
Pickles au Vinaigre de Fleur de Sureau
Biscuit de Pince Coralline 56 €
- * Œuf moussoux Poulette**
Girolles de Sologne
Chénopode & Tabac de Cuisine 55 €
- * Foie Gras chaud de Canard, Guignolet de Cerises**
Lait d'Amandes & Mélisse 58 €

- * Chaud et Froid de Homard Bleu à l'américaine**
Pince et Spoom Coralline 75 €
- * Lieu jaune de Ligne à la Bohémienne**
Lentilles Corail à l'Indienne
Chutney Gingembre & Curcuma 54 €
- * Langoustines bretonnes rôties**
Graines de Paradis
Tempura de Courgettes & Oignons doux 58 €
- * Saint-Pierre de Petit Bateau**
Estragon & Anis Vert
Crème de Pommes de Terre 62 €

* Lapin fermier confit	
Citron & Réglisse	
Embeurrée de Chou nouveau	59 €
* Ris de Veau de Cœur doré	
Girolles de Sologne	
Tête de Veau en Tortue	72 €
* Pigeon Babylonienne farci entre Chair et Peau	
Cuisse contisée aux Epices douces	58 €
* Faux filet de Bœuf du Domaine de Coutancie Béarnaise	
Pommes de Terre nouvelles	
Ail nouveau confit	80 €
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 €
* Fraises tièdes	
Comme une Confiture	
Cornet de Glace au Lait	28 €
* Brioche caramélisée	
Sorbet d'Angélique fraîche	
Crème Chiboust	28 €
* Soufflé chaud de Pêches blanches	
Sorbet Rouge Trompeur	28 €
* Millefeuille à l'Abricot	
Crème glacée à la Pistache	28 €

MENU

Caviar de Sologne

Tourteau en Gelée de Bouillon Dashi
Blini de Pomme de Terre

Œuf moussoux Poulette

Girolles de Sologne
Chénopode & Tabac de Cuisine

Saint-Pierre de Petit Bateau

Estragon & Anis Vert
Crème de Pommes de Terre

Pigeon Babylonienne farci entre Chair et Peau

Cuisse contisée aux Epices douces

Fromages de chèvres

de notre région

Dessert Surprise

MENU Impressions

3 plats au choix, fromage et dessert

115 €

MENU Vagabondages

4 plats au choix, fromage et dessert

150 €

Prix nets – 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.