



Grand Hôtel du Lion d'Or

1774

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.



- * Caviar de Sologne** en Gelée de Bouillon Dashi
Tourteau, Concombre & Pomme Granny
Blini de Pommes de Terre 70 €
- * Saint-Jacques grillées**, Orange & Curcuma
Chair de Tourteau acidulée 65 €
- * Marinière tiède d'Huîtres de Marennes Roumegous**
Muscat & Bacon, Cracker de Seigle 58 €
- * Foie Gras chaud de Canard**
Poires Conférence
Lait d'Amandes demi-sel, Citron & Réglisse 58 €

- * Noix de Saint-Jacques** à la Graine de Paradis
Crème de Topinambour 65 €
- * Dos de Brochet ourlé**, Beurre Blanc au Vinaigre de Fleur de Sureau
Radis roses japonais, Oignon doux 56€
- * Lieu jaune de Ligne à la Bohémienne**
Lentilles Corail à l'Indienne
Chutney Gingembre & Curcuma 55 €
- * Saint-Pierre de Petit Bateau**, Chanterelles
Jus Brun d'Echalote Truffé
Lait de Pommes de Terre 68 €

* Cuisse de Lièvre Effilochée , Feuille Cacaotée Pâtes fraîches à la farine de Châtaigne	68 €
* Pigeon Babylonienne farci entre Chair et Peau Cuisse contisée aux Epices douces	58 €
* Ris de Veau de Cœur doré Chanterelles et Racines anciennes Tête de Veau en Tortue	75 €
* Entrecôte de Bœuf du Domaine de Coutancie Fondue d'Echalotes au Sel de Vin Béarnaise & Pommes de Terre Soufflées	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 €
* Brioche caramélisée , Crème Chiboust Agrumes Confits givrés au Thé Vert Sakura	28 €
* Soufflé Chaud de Poires Williams , Confit de Sureau Noir Crème glacée Pistache, Sacristain aux Noisettes	28 €
* Millefeuille de Pommes Tatin , Caramel moussoux Crème glacée de Coings	28 €

* Les plats portant ce signe peuvent être partagés par deux

MENU

Saint-Jacques grillées

Orange & Curcuma
Chair de Tourteau acidulée

Foie Gras chaud de Canard

Poires Conférence
Lait d'Amandes Demi-Sel, Citron & Réglisse

Dos de Brochet ourlé, Beurre blanc au Vinaigre de Fleur de Sureau

Radis rose Japonais, Oignon doux

Pigeon farci entre Chair et Peau, Façon Babylonienne

Cuisse contisée aux Epices douces

Fromages de chèvres

de notre région

Dessert Surprise

MENU Impressions

3 plats au choix, fromage et desserts 115 €

MENU Vagabondages

4 plats au choix, fromage et desserts 150 €

Prix nets – Boisson en sus

Menus pour l'ensemble de la table