



- * Variation d'Asperges blanches de Sologne**
En Gelée, Glace d'Asperges au Cerfeuil musqué
Crues, Lait d'Amandes & Citronnelle
Grillées, Sabayon de Petits Pois 52 €
- * Caviar de Sologne**
Tourteau en Gelée de Bouillon Dashi
Blini de Pommes de Terre 70 €
- * Langoustines bretonnes**
Pickles de Légumes à l'Huile d'Angélique
Biscuit de Pince, Spoom Coralline 66 €
- * Lieu jaune doré à l'Indienne**
Chou-Fleur rôti, Graines d'Amarante
Lentilles Corail au Curry doux 57 €
- * Aile de Raie**
Câpres de Betterave et d'Ananas, Fleurs de Ciboulette
Pommes Cristal au Cumin 58 €
- * Saint-Pierre de Petit Bateau**
Estragon & Anis Vert
Crème de Pommes de Terre 65 €

* Les plats portant ce signe peuvent être partagés par deux

* Lapin fermier confit			
	Citron & Réglisse		
	Embeurrée de Chou nouveau		59 €
* Pigeon Babylonienne farci entre Chair et Peau			
	Cuisse contisée aux Epices douces		60 €
* Faux-Filet de Bœuf du Domaine de Coutancie			
	Carpaccio, Béarnaise		
	Pommes Soufflées		80 €
Carré d'Agneau Allaiton Kashmiri Massala			
	Travers, Collier & Epaule confite (pour 2 pers.)	par pers	74 €
	Fromages de France affinés par Bernard Antony		
	Chèvres de notre région		24 €
* Chocolat Glacé Hacienda Conception			
	Mousse de Chocolat noir, Poudre de Nougatine		
	Feuille de Sésame Noir		28 €
* Millefeuille de Pommes Tatin			
	Caramel moussoux		
	Crème glacée de Coings		28 €
* Soufflé chaud Passion-Ananas			
	Sorbet Rouge Trompeur		
	Thé Vert Sakura		28 €

MENU

Variation d'Asperges blanches de Sologne

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

Langoustines bretonnes

Pickles de Légumes à l'Huile d'Angélique
Biscuit de Pince, Spoom Coralline

Lieu jaune doré à l'Indienne

Chou-Fleur rôti, Graines d'Amarante
Lentilles Corail au Curry doux

Agneau Allaiton Kashmiri Massala

Travers, Collier & Epaule confite

Fromages de chèvres

de notre région

Dessert Surprise

MENU Impressions

3 plats au choix, fromage et dessert

120 €

MENU Vagabondages

4 plats au choix, fromage et dessert

155 €

Prix nets – Boisson en sus

Menus pour l'ensemble de la table, à partir de 2 personnes

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 décor a été réalisé en **carton-pierre** par le maître Artisan d'Art François-Xavier Richard de **l'Atelier d'Offard**. Il reprend des éléments Signature de ma cuisine : l'Angélique, la Rocambole, le Sureau, la Graine de Paradis.

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