



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<sup>ème</sup> 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.

Comme nombre de nos confrères, en raison des problèmes de recrutement auxquels nous devons faire face, nous ne pouvons présenter, en ce moment, qu'un menu, avec, au choix 3 ou 4 plats, qui change au fil des jours et selon le marché. Notre nombre de couverts étant limité, nous vous remercions de réserver votre table le plutôt possible.

Nous vous remercions de votre compréhension.

## MENU

---

### **Fleurs de Courgettes farcies de Chair de Tourteau**

Eau de Tomate, Herbes du Jardin

---

### **Langoustines bretonnes**

Pickles de Légumes à l'Huile d'Angélique

Biscuit de Pince, Spoom Coralline

---

### **Turbot de Petit Bateau**

Estragon & Anis vert

Crème de Pommes de Terre

---

### **Pigeon farci entre Chair et Peau, Façon Babylonienne**

Cuisse contisée aux Epices douces

---

### **Fromages de chèvres**

de notre région

---

### **Fraise comme une Confiture au Vin Rouge**

Crème Chiboust, Glace au Lait

### **Rhubarbe en Gelée**

Milk-Shake à la Grenadine

---

## 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**