

## MENU

---

**Langoustines bretonnes, Pickles à l'Angélique**  
Spoon Coralline

---

**Foie Gras chaud de Canard au Sureau Noir**  
Pomme RubINETTE, Mangue & Oseille

---

**Daurade à la Graine de Paradis**  
Tartare au Fenouil, Cèbes de Lézignan

---

**Lapin fermier, Citron & Romarin**  
Embeurrée de Chou nouveau

---

**Fromages de Chèvres fermiers affinés par nos soins**

---

**Dessert Surprise**

---

### MENU Impressions

3 plats au choix, fromage et dessert 130 €

### MENU Vagabondages

4 plats au choix, fromage et dessert 160 €

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<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 **Laurent, David** et **Okky**.

Didier CLEMENT