



LION d'OR 1774

Dans la démarche culinaire du Chef Didier Clément, 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. Il vient d'obtenir le 1^{er} Prix de l'Artisanat d'Art Français pour 2023.»

Le service de salle est animé par **Laurent, David** et **Okky**.

MENU

Saint-Jacques grillées, Orange & Curcuma

Eau de Mer Fruitée

Millefeuille de Cèpes persillés aux Appétits

Cappuccino au Tabac de Cuisine

Brochet ourlé,

Beurre Blanc au Vinaigre de Fleurs de Sureau

Effilochée de Lièvre au Cacao

Figues & Pâtes fraîches à la Farine de Châtaigne

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

r

