



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 leurs 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**.

1774-2024, nous célébrons, fait unique en France, les **250 ans** d'activité de notre hôtel et de notre restaurant, rentrant ainsi dans l'Histoire de la Gastronomie Française.

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 de notre restaurant 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 **Rémi, Mauricio & Nathan**.

AU GOUT du JOUR

Œufs Poulette, Cèpes de Sous-Bois
Tabac de Cuisine

Pigeon farci entre Chair et Peau, façon Babylonienne
Cuisse contisée aux Epices douces

Millefeuille de Pommes Tatin
Crème glacée de Coing

MENU à 74 €

Prix nets – Boisson en sus

Servi uniquement au déjeuner

MENU

Noix de Saint-Jacques grillées, Orange acidulée
Eau de mer fruitée

Œufs mousseux Poulette, Champignons des Sous-Bois
Tabac de Cuisine

Brochet ourlé
Beurre Blanc au Vinaigre de Fleurs de Sureau

Effilochée de lièvre au Cacao
Pâtes fraîches à la farine de Châtaigne

Fromages affinés par nos soins

Fine Meringue, Mûres & Framboises
Crème glacée au Thé Vert Sakura Impérial

Chocolat Noir glacé
Tuile de Sésame Noir

MENU Impressions

3 services salés, fromages et 2 desserts 135 €

MENU Vagabondages

4 services salés, fromages et 2 desserts 165 €