



Grand Hôtel du Lion d'Or
1774

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

AU GOÛT DU JOUR

Menu servi au Déjeuner en semaine

Entrée – Plat	49 € café compris
Plat - Dessert	49 € café compris
Entrée - Plat – Dessert	64 € café compris

* Les plats portant ce signe peuvent être partagés en deux

ENTREES

- * Caviar de Sologne**
Tourteau en Gelée de Bouillon Dashi
Blini de Pommes de Terre 68 €
- * Saint-Jacques grillées, Orange & Curcuma**
Chair de Tourteau acidulée 65 €
- * Marinière tiède d'Huîtres de Marennes Roumegous**
Muscat & Bacon, Cracker de Seigle 56 €
- * Œuf moussoux Poulette**
Girolles de Sologne
Chénopode & Tabac de Cuisine 58 €
- * Millefeuille de Cèpes persillés aux Appétits**
Cappuccino au Jus de Cèpes
Tempura aux Oignons doux 66 €
- * Foie Gras chaud de Canard**
Figues Rôties
Lait d'Amandes & Mélisse 58 €

POISSONS

- * Noix de Coquilles Saint-Jacques rôties**
Choux vert & Cèpes
Jus Brun d'Echalote 65 €
- * Lieu jaune de Ligne à la Bohémienne**
Lentilles Corail à l'Indienne
Chutney Gingembre & Curcuma 55 €
- * Saint-Pierre de Petit Bateau**
Estragon & Anis Vert
Crème de Pommes de Terre 65 €

VIANDES

- * **Canard Colvert de Sologne laqué**, Poire Lie-de-Vin, Cerfeuil Bulbeux
Baklava de Cuisse confite 56 €
- * **Cuisse de Lièvre en civet au Chocolat**, Feuille Cacaotée
Pâtes fraîches à la farine de Châtaigne 68 €
- Râble de Lièvre Smitane**, piqué et rôti, Chutney de Figs
Nouilles aux Pommes Reinette (Pour 2 personnes) Par pers. 76 €
- * **Pigeon Babylonienne farci entre Chair et Peau**
Cuisse contisée aux Epices douces 58 €
- * **Ris de Veau de Cœur doré**
Girolles de Sologne
Tête de Veau en Tortue 75 €
- * **Cœur de Filet de Bœuf du Domaine de Coutancie**
Fondue d'Echalotes au Sel de Vin
Béarnaise & Pommes de Terre Soufflées 80 €

- Fromages de France affinés par Bernard Antony
Chèvres de notre région 22 €

DESSERTS

- * **Chocolat Glacé Hacienda Conception**
Mousse de Chocolat noir, Poudre de Nougatine
Feuille de Sésame Noir 28 €
- * **Brioche caramélisée**
Sorbet d'Angélique fraîche
Crème Chiboust 28 €
- * **Soufflé Chaud de Poires Williams**, Confit de Sureau Noir
Lait glacé, Sacristain aux Noisettes 28 €
- * **Millefeuille de Pommes Tatin**, Caramel mousseux
Crème glacée de Coings 28 €
- * **Figs fondantes glacées à la Réglisse**, Friand d'Amandes
Meringue craquante aux Abricots secs 28 €

MENU

Caviar de Sologne

Tourteau en Gelée de Bouillon Dashi
Blini de Pommes de Terre

Œuf moussoux Poulette

Girolles de Sologne
Chénopode & Tabac de Cuisine

Saint-Pierre de Petit Bateau

Estragon & Anis vert
Crème de Pommes de Terre

Effilochée de Lièvre au Cacao

Pâtes fraîches à la farine de Châtaigne

Fromages de chèvres

de notre région

Dessert Surprise

MENU Impressions

3 plats au choix, fromage et dessert

115 €

MENU Vagabondages

4 plats au choix, fromage et dessert

150 €

Prix nets – Boisson en sus

Menus pour l'ensemble de la table