



# LION d'OR 1774

## **Caviar de Sologne**

Esturgeon, Pomme Granny, Citron & Wasabi

---

## **Vol-au-Vent Régence, Truffe noire Melanosporum & Foie Gras de Canard**

Petite Quenelle de Poule Faisane

---

## **Coulibiac brioché de Brochet de Sologne**

Beurre Blanc au Vinaigre de Fleur de Sureau

---

## **Pigeon farci en Boule de Pain**

Bulbes de Cerfeuil, Champignons sauvages

---

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

Sacristain à la Noisette

---

## **Galette Feuilletée à la Frangipane**

Pistache, Cédrot et Chocolat

## **Soufflé chaud Ananas-Passion**

Sorbet Rouge Trompeur

---

## **MENU Vagabondages**

4 plats au choix, fromage et dessert

160 €

## **MENU Impressions**

4 plats au choix, fromage et dessert

130 €

**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**.