

## RENCONTRES DE LA SAINT-VINCENT

Janvier-février 2023

Samedi 14 et Dimanche 15 Janvier

### **RENAISSANCE**

Agnolotti à la Graine de Paradis, Brochet à la moutarde de Coings, mythique Poulet en Croûte de Pain, Sabayon à l'eau de Rose... Plongez dans l'imaginaire du chef Didier Clément et son interprétation contemporaine de la cuisine Renaissance.

Samedi 21 et Dimanche 22 Janvier

### **LE CAVIAR DE SOLOGNE**

Re découvrez le caviar de Sologne avec nos sélections exclusives de baeri et d'osciètre qui se développent en une palette d'accords surprenants sur la base de son goût fin et noisetté.

Samedi 28 et Dimanche 29 Janvier

### **LE DIAMANT NOIR**

C'est la pleine saison de la truffe noire ! Notre complice Pierre-Jean Pébeyre vous présentera les plus beaux spécimen de Melanosporum du moment aux arômes indicibles si envoûtants.

Samedi 4 et Dimanche 5 Février

### **TRÉSORS de LOIRE**

Plongez au cœur de notre cave historique avec la mise à l'honneur d'une collection de vieux millésimes de vins de Loire ! Servis en magnums, Chinon, Bourgueil, Saumur, Sancerre... et bien d'autres encore !

Samedi 11 et Dimanche 12 Février

### **EXPRESSIONS de la CHAMPAGNE**

Derrière chaque bulle de Champagne se cache une histoire et un terroir. C'est ce que nous mettrons à l'honneur avec différentes cuvées des maisons Laurent-Perrier et Ruinart.

Dîners du Samedi et Déjeuners du Dimanche  
Dégustation apéritive offerte

Menu Saint-Vincent à **125 €** STC, hors boisson  
Menu Truffe et Menu Caviar de Sologne à **160 €** STC, hors boisson

Réservation Tél. 02 54 94 15 15 – Email [info@hotel-liondor.fr](mailto:info@hotel-liondor.fr)