

## MENU

---

### **Fleurs de Courgettes farcies de Chair de Tourteau**

Sorbet de Tomate, Herbes du Jardin

---

### **Œuf moussoux aux Girolles fraîches**

Asperge verte, Tabac de Cuisine

---

### **Saint-Pierre à l'Estragon, Laitue béarnaise**

Lait de Pommes de Terre

---

### **Pigeon farci entre Chair et Peau, façon Babylonienne**

Cuisse contisée aux Epices douces

---

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

---

### **Cerise Fondante**

Moelleux au Thé Vert Sakura

### **Millefeuille d'Abricots**

Crème glacée & Pistaches Pralinées

---

### **MENU Impressions**

**3 plats, fromage et dessert**

**130 €**

### **MENU Vagabondages**

**4 plats, fromage et dessert**

**160 €**

Prix nets – Boisson en sus

**Menus pour l'ensemble de la table, à partir de 2 personnes**



# 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<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**.

**1774-2024**, nous célébrons cette année, 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 Rocamboles, le Sureau, la Graine de Paradis...

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