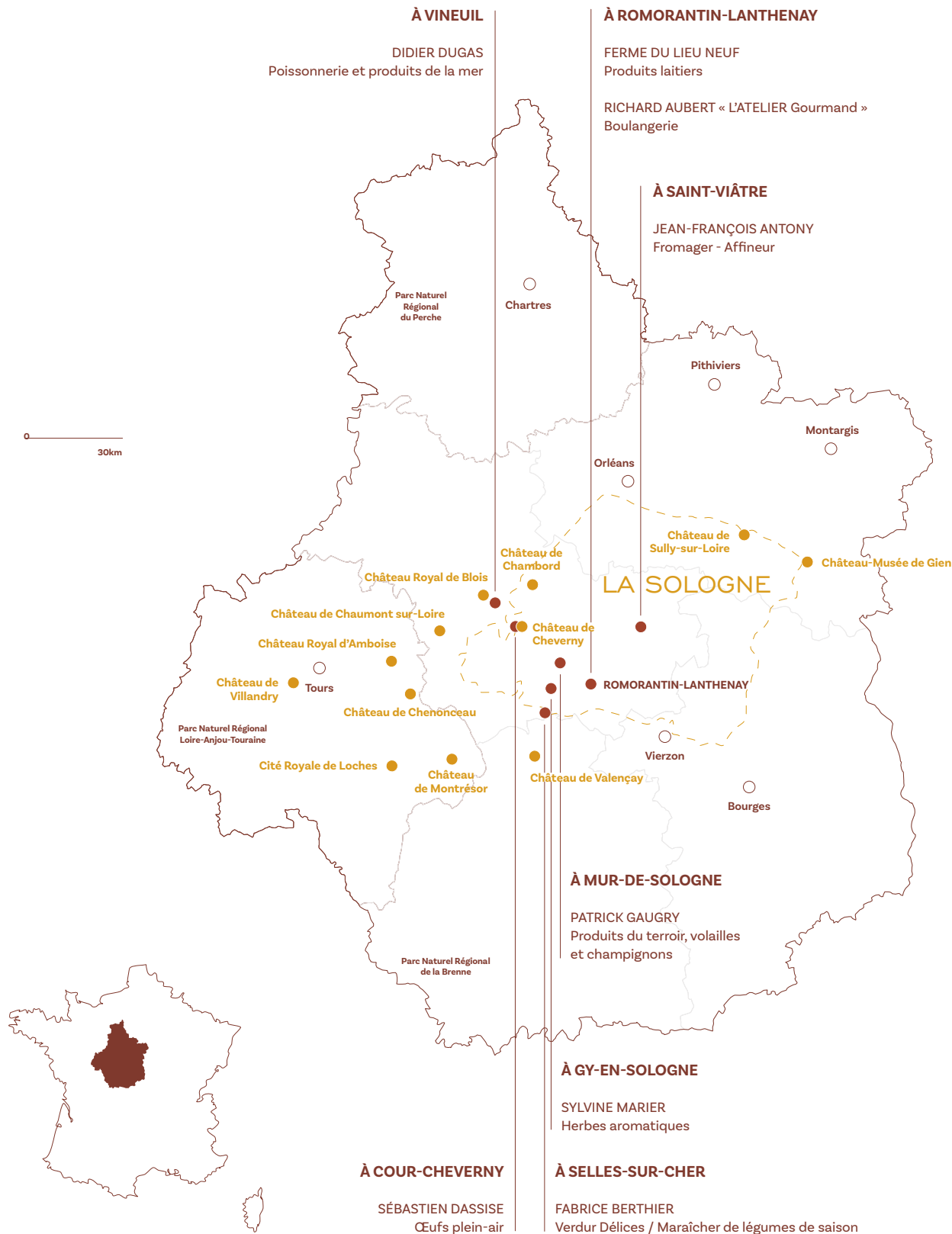


NOS PRODUCTEURS ET AMIS DE SOLOGNE

RENDRE AU TERROIR AUTANT QU'IL NOUS OFFRE

La cuisine doit nourrir. Elle doit non seulement ravir ceux qui s'attablent mais nourrir un terroir autant qu'il nous approvisionne. C'est pourquoi nous travaillons avec ces hommes et femmes passionnés par leurs produits, leurs légumes, leurs herbes, les champignons, ou leurs animaux, de notre région, de notre terroir, pour vous régaler, mais pour nourrir celles et ceux qui rendent cela possible. Nous les en remercions profondément.



RESTAURANT

Le Clos 1774

VALLÉE DE LA LOIRE



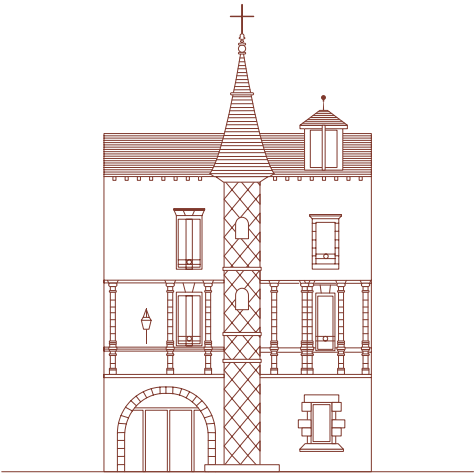
La Sologne. Son nom seul convoque des humeurs de sous-bois, une nature généreuse, une cuisine simple et belle où la tradition s'entend à merveille avec l'excellence. Ici, cuisiner a d'abord un sens, celui de recevoir, célébrer ou transmettre. Ce sont ces valeurs qui sont invitées à votre table, pour à leur tour, vous émerveiller.

Pour dresser dans votre assiette la tradition d'un établissement plusieurs fois centenaire, le Chef Loïc Le Bail a rassemblé, ses envies, ses inspirations, sa gourmandise et son expérience acquise auprès de pairs illustres.

Aujourd'hui, Le Clos 1774 perpétue la belle histoire du Lion d'Or 1774, tout-premier hôtel-restaurant de France, dans une gastronomie célébrée et ravivée.

Comme un hommage, c'est toute une région, ses produits, ses producteurs ou éleveurs, qui vous sont racontés, à travers des plats qui mettent à l'honneur une démarche respectueuse, tout autant qu'un terroir passionnant.

Loïc Le Bail



Restaurant étoilé Michelin

NOTRE CARTE SE LIT AVEC LES YEUX, MAIS SE RÉVÈLE AVEC LE PALAIS.
LAISSEZ VOS ENVIES CHOISIR LES ESCALES DE VOTRE
VOYAGE GASTRONOMIQUE, ET SAVOUREZ-EN CHAQUE INSTANT.

ENTRE TERROIR SOLOGNOT, INFLUENCES BRETONNES
ET TOUCHES JAPONAISES, LE CHEF LOÏC LE BAIL VOUS INVITE
À DÉCOUVRIR LA CUISINE DE SES ORIGINES ET DE SES PASSIONS.

ENTRÉES

La Daurade Royale Caviar de Sologne / Potimarron / Châtaignes	34€
La Saint-Jacques Agrumes / Lard / Carottes	32€
Le Poireau Oseille / Grenade / Foin	31€

PLATS

Le Saint-Pierre Panaïs / Raisin / Miso	52€
Le Colvert Figue / Oignons de Roscoff / Miel	48€
Le Céleri Nori / Cèpe / Grués	39€

FROMAGES DE CHÈVRE DE SOLOGNE	18€
-------------------------------	-----

DESSERTS

La Poire Kirsch / Cardamome	21€
Le Chocolat Noir Noisette / Bergamote	21€
La Fraise de Sologne Verveine / Estragon	21€

MENU SIGNATURE

La Daurade Royale Caviar de Sologne / Potimarron / Châtaignes
La Saint-Jacques Agrumes / Lard / Carotte
Le Homard Bleu Fraises / Herbes / Breizh West
Le Pigeon au sang Tabac de cuisine / Chou / Topinambours
La Quetsche Noisette / Shiso / Fèves de Tonka
Le Chocolat Grand Cru Noix / Orange / Vanille de Tahiti

3 TEMPS	4 TEMPS	6 TEMPS
98€	149€	195€
ACCORDS METS ET VINS EN 2 VERRES	ACCORDS METS ET VINS EN 3 VERRES	ACCORDS METS ET VINS EN 4 VERRES
35€	55€	75€

Les produits de notre carte sont tracés et peuvent contenir des allergènes : gluten, arachides, fruits à coque.
Liste consultable sur simple demande.

Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises

Tous nos prix s'entendent toutes taxes comprises