

Entrée, plat,
fromage ou dessert : 39.00€

Formule Petit Soleil : 15.00€
(Jusqu'à 12 ans)

ENTRÉES

La betterave et la brebis (14€)

La betterave en raviole et son coeur de brebis, condiment balsamique, glace au foin.

The beet in ravioli and its heart of sheep, balsamic seasoning, hay ice.

La meurette du chef (12€)

Oeuf poché, sauce réduite vin rouge et chocolat, champignons, poitrine fumée, oignons.

Poached egg, reduced red wine and chocolate sauce, mushrooms, smoked breast, onions.

PLATS

L'omble de Fontaine (22€)

Omble de fontaine de la pisciculture de Criesnon, amandes torréfiées, morilles et crème au vin jaune.

Brook trout from the Criesnon fish farm, roasted almonds, morels and cream with yellow wine.

Le porc Duroc (24€)

Echine de porc Duroc laquée, poires et shitakés pochés, oignons caramélisés.

Lacquered Duroc pork, poached pears and shiitake, caramelized onions.

DESSERTS

Crème brûlée du chef (12€)

Entremet vanille et tonka, croustillant praliné, tuile caramel, sauce caramel beurre salé.

Vanilla and tonka entremet, crispy praline, caramel tile, salted butter caramel sauce.

Le passion Yuzu (14€)

Bavarois exotique, gel mangue et citron, crumble, tuile menthe et sorbet yuzu.

Exotic Bavarian, mango gel and lemon, crumble, mint tile and yuzu sorbet.

Signature

ENTRÉES

Truffle and Ricotta (18€)

Homemade ravioli, black truffle and ricotta, cream and rapeseed truffle.

Around the sea (19€)

Lobster cream with sea urchin tongues, lobster tartare and corner jelly.

Asparagus and the egg (17€)

Parmesan and smoked paprika, green asparagus and espuma de parmesan, perfect egg.

PLATS

Between land and poultry (28€)

Poultry in supreme, truffles and gnocchi truffled houses, reduction beef and poultry.

Turbot and carotene (24€)

Turbot cooked in nature, creamy carrots and carrots confit with honey, olive-lemon oil.

The Spring Beef (32€)

Black angus beef fillet, long Java pepper sauce and spring dressing.

NOS FROMAGES

Cottage cheese (8€)

*Sweet (sugar and jam)
Salted (chives, salt, pepper, cumin)*

Plate of 3 cheeses, different ripening (10€)

Signature

ENTRÉES

La truffe et la ricotta (18€)

Ravioles maison, truffe noire et ricotta, truffe en crème et rappée.

Autour de la mer (19€)

Crème de homard aux langues d'oursins, tartare de homard et gelée de coin.

L'Asperge et l'oeuf (17€)

Sablé breton parmesan et paprika fumé, asperges vertes et espuma de parmesan, oeuf parfait.

PLATS

Entre terre et volaille (28€)

La volaille en suprême, truffes et gnocchis maisons truffés, réduction boeuf et volaille.

Le turbot et la carotène (24€)

Turbot cuit au naturel, crémeux de carottes et carottes confites au miel, huile d'olive-citron.

Le Boeuf printanier (32€)

Filet de boeuf black angus, sauce au poivre long de Java et sa garniture printanière.

NOS FROMAGES

Fromage blanc (8€)

Sucré (sucre et confiture)

Salé (ciboulette, sel, poivre, cumin)

Assiette de 3 fromages, différents affinages (10€)

Carte

D E S S E R T S

Between pistachio and griotte (13€)

Pistachio, Bavarois morello, Pistachios génoise, vanilla chantilly, white chocolate/pistachio ganache, vanilla ice cream.

Le Saint Honoré (13€)

Rolling, cabbage, Bavarian and vanilla chantilly, pear declined in nature, gel and sorbet.

Chocolate and truffles (16€)

Tartelette 3 chocolates, black truffle and chocolate ice cream.

The Gourmet Coffee/ Tea (12€)

Assortment of sweets according to the chef's inspiration.

O U R P R O D U C E R S

Bread - Boulangerie Marais

(Aillant Sur Tholon)

Chocolate - Mr Stéphane Coeugnet

(Montigny La Resle)

Fruits and Vegetables - The Garden of Laborde

(Laborde)

Fish and Meat - The Land of the Gavot

Meats - La Vache Pechery (Brushes)

Fish - Criesnon aquaculture farm

(Criesnon)

Cheeses - The Cheeses of Thomas

(Flogny La Chapelle)

Foie gras/duck - Maison Rabuat

(Méré)

Eggs - The Chicken Farm

(Etivey)

Carte

D E S S E R T S

Entre pistache et griotte (13€)

Pailleté pistache, bavaroise griotte, génoise pistache, chantilly vanille, ganache chocolat blanc/pistache, glace vanille.

Le Saint Honoré (13€)

Feuilletage, choux, bavaroise et chantilly vanille, la poire déclinée au naturel, gel et sorbet.

Le chocolat et la truffe (16€)

Tartelette 3 chocolats, truffe noire et glace chocolat.

Le Café / Thé Gourmand (12€)

Assortiment de douceurs selon inspiration du chef.

N O S P R O D U C T E U R S

Pain - Boulangerie Marais

(Aillant Sur Tholon)

Chocolat - Mr Stéphane Coeugnet

(Montigny La Resle)

Fruits et Légumes - Le Jardin de Laborde

(Laborde)

Poissons et Viandes - La Terre du Gavot

Viandes - La Vache Pechery (Brosses)

Poissons - Ferme aquacole de Criesnon

(Criesnon)

Fromages - Les Fromages de Thomas

(Flogny La Chapelle)

Foie gras/canard - Maison Rabuat

(Méré)

Oeufs - Le Préau des Poules

(Etivey)

Carte

NOTRE HISTOIRE

Laura, Matthias et toute leur équipe vous accueillent au Soleil D'or, hôtel 3 étoiles et restaurant semi gastronomique.

Cet établissement existant depuis déjà quelques décennies a réouvert ses portes depuis le 11 janvier 2023 et vous propose : 16 chambres, deux salles de restaurant, une salle petit déjeuner, ainsi que des réceptions de groupes.

Le chef, Matthias Dias Goncalves, fort de son enseignement, ainsi que son expérience dans différentes maisons, vous prépare toutes les 6 à 8 semaines, une carte variée et harmonieuse pour déguster des mets qui accompagneront vos meilleurs souvenirs au Soleil d'Or.

Laura, quant à elle, apprend avec plaisir chaque jour ce métier à vos côtés, étant une ancienne Spa Manager, elle vous concocte une carte des vins qui accompagneront les plats de notre chef.

Ne soyez pas étonnés de voir deux têtes blondes animer les allées du Soleil D'or, ce projet, est avant tout un projet de famille.

Toute l'équipe du Soleil D'or se joint à eux pour vous souhaiter un agréable repas.



Le
Soleil
D'
Or