

Entrée, plat,
fromage ou dessert : 39€

Formule Petit Soleil : 15€
(Jusqu'à 12 ans)

E N T R É E S

Le pomodoro à notre façon

Pomodoro et burrata crémeuse, gel de tomates et voile de burrata, crumble parmesan.

Creamy pomodoro and burrata, tomato gel and burrata veil, crumble parmesan.

La meurette du chef

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

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

P L A T S

La dorade et le fenouil

Filet de dorade, fenouil confit au beurre, huile de cresson, chips de fenouil, petits pois

Sea bream filet, fennel confit with butter, watercress oil, fennel chips, peas.

Le canard aux fruits rouges

Demi magret de canard aux fruits rouges, polenta rôtie au thym, sauce balsamique et miel, petits légumes de saison.

Half duck breast with red fruits, roasted polenta with thyme, balsamic sauce and honey, small seasonal vegetables.

D E S S E R T S

Crème brûlée du chef

Entremet vanille de Papouasie et fève de tonka d'Amazonie, croustillant praliné, tuile caramel, sauce caramel beurre salé.

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

La pavlova fraise basilic

Marmelade et gel de fraise et basilic, meringue suisse, sorbet fromage blanc.

Marmalade and strawberry and basil gel, Swiss meringue, sorbet cottage cheese.

Signature

E N T R É E S

Le canard en entré - 20€

*Le foie gras au porto, cuit au naturel,
avocat passion, sablé citron.*

La St Jacques en deux cuissons - 22€

*Saint jacques snackées et en feuilleté
truffée, condiment petits pois et carotte,
huile de carotte.*

Le gravelax - 14€

*Saumon en marinade instantanée, sauce
gravelax et choux fleurs en pickles.*

P L A T S

La tendresse du veau - 32€

*Ris de veau rôti au romarin, pomme de
terre fondante, suc de cuisson montée au
beurre.*

Le bar et le petits pois - 30€

*Bar de ligne, petits pois en texture, chips
de petits pois, espuma de citron et risotto.*

Le délice du carnivore - 28€

*Le Faux-filet de la Vache Péchery cuit à
convenance, croustillant de pomme
vitelotte, sauce vin rouge.*

N O S F R O M A G E S

Fromage blanc - 8€

Sucré (sucre et confiture)

Salé (ciboulette, sel, poivre, cumin)

Assiette de 3 fromages,
différents affinages - 10€

ENTRÉES

The duck came in - 20€

*Foie gras with port, cooked in nature,
avocado passion, lemon shortbread.*

The St Jacques in two - 22€

*Scallops snackées and truffled puff pastry,
condiment peas and carrot, carrot oil.*

The Gravelax - 14€

*Salmon in instant marinade, gravelax sauce
and cabbage flowers in pickles.*

PLATS

Tenderness of the calf - 32€

*Roasted veal breads with rosemary,
melting potato, cooking juice in butter.*

The bar and the pea - 30€

*Line bar, peas in texture, chips of peas,
lemon espuma and risotto.*

Carnivore's delight - 28€

*The Faux-filet de la Vache Péchery cooked
at convenience, crispy apple vitelotte, red
wine sauce.*

NOS FROMAGES

Cottage cheese - 8€

Sweet (sugar and jam)

Salted (chives, salt, pepper, cumin)

Plate of 3 cheeses, - 10€
different ripening

DESSERTS - 13 €

Le baba au gin

Crème légère vanille, brunoise de concombre et pomme, gelée de pomme et sorbet au gin Valour Lemaire.

Rencontre de l'Arabica et de l'Ananas.

Tube croustillant pavot, gelée de café arabica, croustillant et gel d'ananas, crème Arabica mascarpone, croquant et sorbet de pavot bleu.

L'Abricot acidulé

Streusel noisette, crémeux de citron, abricots confits et rôtis, glace crémeuse à la vanille de Papouasie.

Le Café / Thé Gourmand

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)

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)

Nos tarifs sont toutes taxes comprises, et comprennent le services.

D E S S E R T S - 13 €

The gin baba

Light vanilla cream, cucumber and apple brunoise, apple jelly and sorbet with Valour Lemaire gin.

Meeting of Arabica and Pineapple.

Crispy poppy tube, arabica coffee jelly, pineapple crisp and gel, arabica mascarpone cream, crunchy and blue poppy sorbet.

Sour Apricot

Streusel hazelnut, creamy lemon, candied and roasted apricots, creamy vanilla ice cream from Papua.

The Gourmet Coffee/ Tea

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 Coeugniet

(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)

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.

Nous tenons à attirer votre attention que nos produits sont frais et donc soumis à disponibilité.

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



Le
Soleil
D'
or