



## Balade des côtes Bretonnes aux monts d'Auvergne en 4 étapes

Langoustine du Guilvinec en 2 façons, fraise mara des bois de Mr Brivary,  
petit-pois, caviar d'Aquitaine vintage de la maison Sturia

Aiguillette de Saint-Pierre confite au beurre ½ sel, artichaut, sarrasin,  
quelques coquillages, barigoule émulsionnée

Le pigeon des Deux-Sèvres :  
le filet rôti et servi rosé, la cuisse confite,  
mousseline de céleri, abricot, girolles, jus corsé

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs  
sélectionnés et affinés par nos soins

8€

Textures autour du chocolat grand cru Ilanka,  
sorbet Framboise-poivron rouge

75 € - 115€ (avec un accord mets-vins)

**Pour une balade encore plus **dépaysante**,  
laissez vous guider par le chef Rodolphe Régnauld  
dans un **voyage** en 7 étapes  
des côtes Bretonnes aux monts d'Auvergne**

**le voyage en 7 étapes est servi à l'ensemble de la table**

115 € - 160 € (avec un accord mets-vins)

Prix net, service compris