

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

Grosse langoustine des côtes Bretonnes en tartare et panée au panko,
fraises de Mr Brivary, petit-pois, caviar vintage de la maison Sturia.

Lieu jaune de ligne confit au beurre $\frac{1}{2}$ sel,
artichaut, quelques coquillages,
barigoule émulsionnée au beurre de sarrasin.

Le pigeon des Deux-Sèvres :
le filet rôti et servi rosé, la cuisse confite,
céleri, abricot, truffe d'été, jus des coffres corsé

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

10€

Textures autour du chocolat grand cru Ilanka,
sorbet framboise poivron rouge.

85€ - 130€ (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

130 € - 180 € (avec un accord mets-vins)

Prix net, service compris