

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

Saint-Jacques des côtes Bretonnes en tartare et snackées,
carotte, maracuja, caviar vintage de la maison Sturia.

Omble Alis confit, agrumes, courge butternut en différentes textures,
jus de viande à l'oignon de Roscoff caramélisé.

Le pigeon des Deux-Sèvres :
le filet rôti et servi rosé, la cuisse confite,
betterave, mure, sarrasin, jus des coffres acidulé.

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

10€

Une Pomme...

85 € - 130€ (avec un accord mets-vins de 4 verres)

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 de 6 verres)

Prix net, service compris