

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

Grosse Saint-Jacques en carpaccio, tartare d'huitre Gilardeau, agrumes, quelques pousses de Chris Kilner, caviar vintage de la maison Sturia.

Lieu jaune de ligne ikéjilé confit au beurre ½ sel, sarrasin, asperges vertes de Roques-Hautes, pomelo, coquillages.

Le pigeon des Deux-Sèvres :  
le filet rôti et servi rosé, la cuisse confite,  
conchiglioni farci aux morilles, purée de rutabaga au gingembre,  
jus des coffres.

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

10€

La banane rencontre le yuzu...

89€ - 135€ (avec un accord mets-vins de 4 verres de 10cl)

l'accord n'est pas prévu si vous rajouter du fromage notre sommelier vous apportera la carte des vins pour choisir le vin au verre de votre choix qui vous sera facturé en sus

Pour une balade encore plus **dépaysante**,  
laissez vous guider par le chef Rodolphe Régnault  
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

135 € - 185€ (avec un accord mets-vins de 6 verres de 8cl)