

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

Thon rouge en tartare, quinoa à la pomme granny,  
vinaigrette passion, huile de coriandre,  
caviar d'Aquitaine vintage de la maison Sturia.

Grosse langoustine du Guilvinec juste rôtie, raviole de champignons,  
sabayon au cèpe, bouillon des carapaces,  
quelques éclats de noisette.

Le pigeon des Deux-Sèvres, céleri, truffe de Chauriat:  
le filet rôti sur le coffre et servi rosé,  
la cuisse farcie au foie gras et frite en tempura,  
tartine croustillante d'abats, jus corsé.

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

10€

le Pain ne s'est « pas perdu »...

98€ - 145€ (avec un accord mets-vins de 4 verres de 10cl)

l'accord n'est pas prévu si vous rajoutez 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

145 € - 195€ (avec un accord mets-vins de 6 verres de 8cl)