

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

Grosses Saint-Jacques des côtes Bretonnes rôties en viennoise de noix,
butternut, agrumes, velouté de potimarron,
caviar d'Aquitaine vintage de la maison Sturia.

Lieu jaune de ligne confit au beurre ½ sel,
coquillages, topinambours,
émulsion de marinière au sarrasin.

Le pigeon des Deux-Sèvres, navet boule d'or, gingembre:
le filet rôti sur le coffre et servi rosé,
la cuisse confite au foie gras, conchiglioni farci,
tartine croustillante d'abats, jus corsé.

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

10€

Rencontre entre le panais des plaines de limagne,
le lait ribot de la maison Bordier et l'arabica.

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)

Prix net, service compris