

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

L'œuf bio de Léa Fargeas cuit à 63°, foie gras snacké,
pomme de terre des plaines de limagne,
jus de volaille corsé, truffe noire.

Saint-Jacques des côtes Bretonnes, mousseline de châtaigne,
clémentine, potimarron, caviar d'Aquitaine vintage de la maison Sturia.

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

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

10€

Mariage entre le butternut des plaines de Limagne,
le miel de montagne et les agrumes.

100€ - 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 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

150 € - 200€ (avec un accord mets-vins de 6 verres de 8cl)

Prix net, service compris