AUBERGE DU PONT

Balade de Pâques entre les côtes Bretonnes et les monts d'Auvergne en 5 étapes

120€

Grosse langoustine du Guilvinec snackée, morilles farcies,
asperges vertes de Roques-Hautes,
caviar vintage de la maison Sturia.

Omble chevalier confit à l'huile de noisette de Blot l'église, sarrasin,
purée d'artichaut, quelques coquillages,
sabayon au yuzu.

Le pigeon des Deux-Sèvres :
le filet rôti sur le coffre et servi rosé, la cuisse confite,
petits légumes d'Éric Roy, mousseline de petit-pois,
jus corsé des carcasses.

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs
sélectionnés et affinés par la maison Bordier.

Le chocolat de Pâques de la maison Valrhona dans tout ses états…

AUBERGE DU PONT

Menu avec Boissons Comprises

170€

Sélection de notre sommelier
de 4 verres de vins en accord avec le menu