

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

Morilles farcies, asperges vertes du domaine de Roques-Hautes,
langoustine du Guilvinec snackées, orange sanguine.

Lieu jaune de ligne Ikejime confit au beurre ½ sel, poireau,
quelques coquillages, purée d'artichaut, marinière émulsionnée.

La canette des Dombes de la maison Mieral:
filet rôti sur le coffre et servi rosé, petit chou farci de cuisse confite au foie gras,
compotée de chou rouge acidulée, jus corsé au cassis.

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

10€

Hommage à mes origines Bretonnes :
Pressé de pomme confite, chocolat caramélia de la maison Valrhona,
sarrasin, caramel au vinaigre de cidre.

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 Régnault
dans un **voyage en 7 étapes**
des côtes Bretonnes aux monts d'Auvergne

le voyage en 7 étapes reprend la balade en 4 étapes et 3 plats surprises sont ajoutés a ce menu
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