

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

La langoustine du Guilvinec en 2 façons, caviar Vintage de la maison Sturia,  
condiments autour de la fraise de Monsieur Brivary et du petit-pois.

Bar de ligne Ikejime confit au beurre ½ sel, artichaut, quelques coquillages,  
barigoule émulsionnée au beurre de sarrasin.

Pigeon des Deux-Sèvres:

filet rôti sur le coffre et servi rosé, la cuisse confite au foie gras,  
mousseline de céleri, abricot, truffe aestivum d'Auvergne, jus corsé.

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

10€

La rhubarbe rencontre la framboise et le poivre timut.

**110€ - 155€** (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

**160 € - 215€** (avec un accord mets-vins de 6 verres de 8cl)

Prix net, service compris