

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

Tartelette de champignons, jaune d'œuf bio de Léa Fargeas confit,
Saint-Jacques des côtes Bretonne,
caviar vintage de la maison Sturia.

Lieu jaune de ligne confit au beurre demi-sel,
textures de topinambours,
quelques coquillages, jus corsé à l'oignon de Roscoff.

Pigeon des Deux-Sèvres:
filet rôti sur le coffre et servi rosé, la cuisse confite au foie gras,
courges, truffe de Bourgogne, jus corsé.

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

12€

le Mont-Blanc acidulé au cassis.

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 Régnauld
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