

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

Grosse langoustine du Guilvinec panée au panko,  
raviole à l'oignon de Roscoff, velouté de lentilles vertes du Puy,  
caviar vintage de la maison Sturia.

Lieu jaune de ligne confit au beurre ½ sel,  
mousseline d'artichaut, pomelos, 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,  
macaroni farci, purée de racine de persil, truffe noire, jus corsé.

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

12€

Notre hommage au Bocuse d'Or : chocolat, cèpe, poire...

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