



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

130 €

Foie gras de plaines de Limagne snacké, déclinaison autour l'oignon de Roscoff, quelques pickles, bouillon d'une soupe à l'oignon.

Lieu jaune de ligne des côtes Bretonnes, sarrasin, duxelle de champignon, asperges vertes de Roques-hautes, sabayon acidulé au cèpe.

Le veau de lait :

Le filet rôti et servi rosé, le ris pané au panko, petits légumes d'éric Roy, pomme fondante, mousseline de petit-pois, sauce crémeuse aux morilles.

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

Fraise gariguettes, citron, basilic

Tout en gourmandise... le chocolat de Pâques...



Menu avec Boissons Comprises
(4 verres de vins de 10 cl en accord avec les plats)

180 €