

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

Saint-Jacques des côtes Bretonne snackée,  
raviole à l'oignon de Roscoff,  
bouillon de pot au feu acidulé, truffe noire.

Lieu jaune de ligne confit au beurre ½ sel, étuvée de poireau,  
condiment carotte/orange sanguine, quelques coquillages,  
caviar vintage de la maison Sturia.

Pigeon des Deux-Sèvres: filet rôti sur le coffre et servi rosé,  
la cuisse confite, betteraves plurielles, pomme,  
jus des carcasses corsé.

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

12€

Rencontre entre le chocolat lacté Jivara de la maison Valrhona,  
la banane et la cacahuète.

118 € - 163€ (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, le fromage et 2 plats surprises sont ajoutés à ce menu  
le voyage en 7 étapes est servi à l'ensemble de la table

168 € - 223€ (avec un accord mets-vins de 6 verres de 8cl)

Prix net, service compris