



Balade de Pâques entre les côtes Bretonne et les monts d'Auvergne en 6 étapes

140 €

Grosse Saint-Jacques snackée, morilles farcies, asperges vertes de Roques-Hautes, sauce hollandaise, caviar vintage de la maison Sturia.

Bar de ligne des côtes bretonnes confit au beurre ½ sel, sarrasin, purée d'artichaut, quelques coquillages, marinière émulsionnée au yuzu.

Le pigeon des Deux-Sèvres :
le filet rôti sur le coffre et servi rosé, la cuisse confite, petits légumes d'Éric Roy, mousseline de petit-pois, jus corsé des carcasses.

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs
sélectionnés et affinés par la maison Bordier.

La fraise gariguette rencontre le citron et le basilic.

Le chocolat de pâques dans un jeu de textures acidulé au kalamansi.



Menu avec accord mets et vins

200€