

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

Saint-Jacques des côtes Bretonne snackée,
asperges vertes du domaine de Roques-Hautes à Senas, morilles farcies,
orange sanguine, caviar vintage de la maison Sturia.

Lieu jaune de ligne confit au beurre ½ sel, artichaut, sarrasin,
quelques coquillages, barigoule émulsionnée au beurre de sarrasin.

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€

Souvenir d'enfance :

Le riz au lait en différentes textures, premières fraises gariguettes.

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