

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

Langoustine du Guilvinec en 2 façons,  
déclinaison autour du chou-fleur, condiment citron/noisette,  
caviar vintage de la maison Sturia.

Lieu jaune de ligne confit au beurre ½ sel, quelques coquillages,  
asperges vertes du domaine de Roques-Hautes à Senas, sarrasin,  
marinière émulsionnée au beurre de sarrasin.

Pigeon des Deux-Sèvres:  
filet rôti sur le coffre et servi rosé, la cuisse confite,  
mousseline de petits pois, quelques morilles, jus des carcasses corsé.

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

12€

Une fraise....

120 € - 165€ (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 Régnauld  
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

170 € - 225€ (avec un accord mets-vins de 6 verres de 8cl)

Prix net, service compris