

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

Thon rouge des côtes Bretonnes en 2 façons,
framboises des jardins d'Ornon, piquillos,
caviar vintage de la maison Sturia.

Pavé d'omble chevalier poêlé au beurre ½ sel,
sarrasin, artichaut, quelques coquillages,
marinière émulsionnée au beurre de sarrasin.

Pigeon des Deux-Sèvres: filet rôti sur le coffre et servi rosé, la cuisse confite,
variation autour du céleri, abricot rôti,
jus des carcasses corsé.

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

12€

La fraise de Mr Brivary rencontre le fromage blanc et l'estragon....

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