



Balade de Pâques entre les côtes Bretonnes et les monts d'Auvergne en 5 étapes

75€

foie gras mi-cuit des plaines de Limagne, gelée de verveine
verte du velay, chutney de pomme granny

Grosses Langoustines juste snackées,
Choux-fleur, ananas victoria, coriandre,
jus des têtes corsé

Filet mignon de veau rôti et servi rosé, asperges vertes du
domaine de Roques-Hautes, croquette de pomme de terre,
Sauce crémeuse aux morilles

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs
sélectionnés et affinés par Olivier Nivesse

Fraicheur de fraises gariguettes, citron, basilic



Menu avec Boissons Comprises

110€

Coupe de Champagne

La Canopée
Jurançon sec
Domaine CAUHAPE

Pouilly-Fumé
Domaine des erres blanches
SAGET- la Perrière

Les Creisses
Philippe CHESNELONG