

au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- **les Palourdes**
émulsion, pak-choï, bouillon moussé huile d'olive, oignons doux & persil frit
- **le Lieu**
daikon & pesto praliné de roquette, petit pois, asperges & de crème de volaille*
- **la Langoustine**
riz rond à la soupe de poisson façon "Fideuà", radis & Nori
- **le Porc***
blettes, amandes, Paris, truffes *Aestivum*, chou fleur, raifort & chèvre
- **les Fromages**
notre sélection de Fromages d'ici et d'ailleurs
- **la Framboise & la Cerise**
sur l'idée d'une Conversation
pâte sablée & glace royale, pâte de pruneaux & crème légère à la vanille
- **la Menthe**
mousse de beurre cacao, feuille de chocolat, sirop de menthe & huile d'olive

● **vert Olive 130 €**

● **rouge Cerise 90 €**

le menu, suivant sa couleur, est préparé & servi à l'ensemble de la table
les eaux plates et gazeuses de **CASTALIE** sont offertes et servies à discrétion
*Origine des viandes : France

● **violet Prune 30 € (menu enfant)**

notre menu pour nos jeunes convives de moins de 10 ans