

## au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**  
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- **les Palourdes**  
beurre noisette & citron, courgettes, bouillon moussé Ail/Soja/Gingembre, oignons & persil frit
- **le Saumon d'Isigny**  
poireaux & quinoa, daikon, oeufs de saumon & de crème de volaille\* fumée
- **le Turbot**  
jus au boudin noir, aubergine blanche, lentilles noires, poivre & pousses de petits pois
- **le Pigeonneau\***  
amandes fraîches, Paris, truffes *Aestivum*, chou fleur, raifort & chèvre
- **les Fromages**  
notre sélection de Fromages d'ici et d'ailleurs
- **le Lait**  
*une panacotta "marocaine"*  
amandes, pistaches, fleur d'oranger, sésame, groseilles, abricots, fenouil, badiane ...
- **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