

## au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**  
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- **la Daurade**  
chou fleur râpé & semoule, amandes caramélisées & vinaigrette dite "Chermoula"
- **le Saumon d'Isigny**  
poireaux & quinoa, daikon, œufs de saumon & crème de volaille\* fumée
- **la Langoustine**  
lentilles noires, jus réduit, "tofu" de chèvre, piment doux & sésame noir
- **l'Agneau\***  
crème de céleri rave, pain brûlé, jus, quelques girolles & guacamole
- **les Fromages**  
notre sélection de Fromages d'ici et d'ailleurs
- **la Passion**  
Cacao / Passion / Caramel / Chocolat
- **l'Ananas**  
mousse de lait caramélisée, pralin de chouchous, tapioca & ananas mariné au piment vert

● **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