

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"
- **la Saint-Jacques**
jeunes poireaux, crème de volaille, daikon, & "vermicelles" frits de pois chiche
- **la Langoustine**
un risotto "boucané" à l'encre de seiche, ail frit & oeufs de saumon
- **l'Agneau***
panais, Mogettes cassées au vinaigre de cidre & bouillon moussé à l'huile d'olive
- **la Mimolette**
raviole de céleri rave, jus de poulet rôti, céleri branche & truffe *Melanosporum*
- **le Citron**
tuile cacao, pudding cacao /citron, crème citron, toffee & meringue italienne
- **la Truffe**
nougatine cacao, chocolat blanc & truffe *Melanosporum*, crème de châtaignes grillées

● **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