

au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- **la Daurade Royale**
guacamole, concombre au sel & nori, poivre de Sansho mariné & oignons doux
- **le Lieu**
jus aux baies de cassis, artichaut frit, haricots beurre, Paris dit "boutons" & oseille oxalys
- **la Langoustine**
un riz rond japonais façon fidéua, jus de crustacés au cacao & piment, ciboulette Thai
- **le Canard***
crème de céleri, jus blanc à la laitue, semoule de lentilles au xéres & cerfeuil
- **le Chèvre**
haricots verts, tomate d'ici, beignets de pois chiche & huile d'ail
- **la Semoule**
un gâteau semoule au caramel, Reines-Claudes rôties, crème à la cardamome & huile d'olive
- **l'Orange**
sorbet orange, chocolat noir, meringue brûlée & chantilly aux pistils de Safran

● **vert Olive 136 €**

● **rouge Cerise 96 €**

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 36 € (menu enfant)**

notre menu pour nos jeunes convives de moins de 10 ans