

## au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**  
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- **le Lieu**  
● riz rond & jaune d'œufs d'ici, lard demi/sel, amandes fraîches & pois mange-tout
- **la Daurade**  
● chou fleur râpé & semoule, amandes caramélisées & vinaigrette dite "Chermoula"
- **le Homard**  
lardé de magret, chou pointu, saumon fumé & pain brûlé, cumin, crème de crustacés
- **l'Agneau de lait\***  
● avocat & ragoût de quinoa, petits pois & cocos, jus blanc crémé & chèvre frais
- **les Fromages**  
● notre sélection de Fromages d'ici et d'ailleurs
- **la Framboise**  
● un namandier à la pistache, sorbet framboise, meringue brûlée & crème glacée à la Reine de Prés
- **le Chocolat**  
marquise au chocolat, flan Caramel / Sésame & feuille de lait à la verveine

● **vert Olive 130 €**

● **rouge Cerise 90 €**

le menu, suivant sa couleur, est préparé & servi à l'ensemble de la table

\*Origine des viandes : France

● **violet Prune 30 € ( menu enfant )**

notre menu pour nos jeunes convives de moins de 10 ans