

au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- **la Saint-Jacques**
● chou pakchoi & navet, poivre de sanshō, Nori & concombre, bouillon moussé Ail / Soja / Gingembre
- **le Lieu**
● pomme de terre & céleri, pain brûlé, jus blanc au pourpier, citron caviar & jeunes poireaux
- **la Langoustine**
brioche au cacao, piment, huile fumée & crème émulsionnée à l'ail
- **la Poulette***
● un lait fermenté dit "kéfir", quelques gnocchis, jus, maïs & herbes
- **les Fromages**
● notre sélection de Fromages d'ici et d'ailleurs
- **la Passion**
● Cacao / Passion / Caramel / Chocolat
- **le Yuzu**
pâte à croissant glacée d'un sirop à l'Armagnac & crème glacée au jus de pommes

● **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