

au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- **la Truite**
lard du Noir de Bigorre, guacamole au persil, Paris brûlés, chou kale & pourpier
- **la Saint-Jacques**
carottes fanes rôties, algues, bouillon moussé au ponzu & sanshō mariné
- **la Truffe**
sur l'idée d'un aligot aux truffes . . .
purée de pomme de terre, "tofu" de vache, pommes pailles & fenouil
- **l'Agneau***
poire & boulgour grillés, cumin, jus & fromage blanc au raifort
- **les Fromages**
notre sélection de Fromages d'ici et d'ailleurs
- **le Citron**
tulle cacao, pudding cacao /citron, crème citron, toffee & meringue italienne
- **l'Ananas**
tube de praliné au sésame, bergamote & crème glacée au beurre de cacao

● **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