

## 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, Laguiole, pommes pailles & fenouil
- **le ris de Veau\***  
blette & chou fleur au raifort, cumin, beignet de pois chiche, jus & betterave
- **les Fromages**  
notre sélection de Fromages d'ici et d'ailleurs
- **la Vanille**  
pâte feuilletée, flan au jus de pommes,  
pruneaux & sucre massé à la vanille - crème montée
- **le Chocolat Blanc**  
feuille de nougatine cacao, chocolat blanc & truffe, 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