

au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- **la Daurade**
chou fleur râpé & semoule, amandes caramélisées & vinaigrette dite "Chermoula"
- **le Saumon d'Isigny**
poireaux & quinoa, daikon, œufs de saumon & crème de volaille* fumée
- **la Langoustine**
lentilles noires, jus réduit, "tofu" de chèvre, piment doux & sésame noir
- **le Boeuf***
une crème de polenta aux girolles & céleri, guacamole au persil, jus & mourons des oiseaux
- **les Fromages**
notre sélection de Fromages d'ici et d'ailleurs
- **la Passion**
Cacao / Passion / Caramel / Chocolat
- **l'Ananas**
mousse de lait caramélisée, pralin de chouchous, tapioca & ananas mariné au piment vert

● **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