

au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava

- **l'Asperge**
jus réduit à la betterave, pomelos, fromage de chèvre frais & bricelets au cumin

- **la Daurade**
semoule de chou fleur, crème de sardines grillées, navets marinés au vinaigre & poivre de sanshō

- **la Langoustine**
un risotto "boucané" à l'encre de seiche, ail frit, jeunes poireaux & oeufs de saumon

- **le Canard ***
polenta & céleri au jus de pourpier, mâche montée & jus aux oignons brûlés

- **la Tomme d'Aubrac**
sur l'idée d'une truffade :
pomme de terre & tomme d'Aubrac, crème de volaille* au persil & herbes du moment

- **les Agrumes**
pain de Gênes grillé, crème au Grand Marnier
chutney, huile d'olive & sucre roux massé aux zestes d' agrumes

- **l'Amande**
feuilleté brioché caramélisé au Rhum/Raisin, crème glacée au lait d'amande & citron confit au sel

● **vert Olive 136 €**

● **rouge Cerise 96 €**

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 36 € (menu enfant)**

notre menu pour nos jeunes convives de moins de 10 ans