

au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- **le Saumon**
guacamole, concombre au sel & nori, poivre de Sansho mariné & oignons doux
- **la Daurade Rose**
chou fleur râpé & semoule, amandes caramélisées & vinaigrette dite "Chermoula"
- **la Langoustine**
des pâtes dites "Riso" façon fidéua, jus de crustacés au cacao & piment, ciboulette Thaï
- **le Canard ***
crème de céleri, jus réduit au vin rouge, jeunes carottes & orange
- **le Chèvre**
haricots verts, tomate d'ici, beignets de pois chiche & huile d'ail
- **la Reine des Prés**
pâte sablée, pruneaux, sorbet framboises, crème à la Reine de Prés & sucre betterave / framboise
- **l'Orange**
sorbet orange, chocolat noir, meringue brûlée & chantilly aux pistils de Safran

● **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