

au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- **le Bar de ligne**
guacamole, concombre au sel & nori, poivre de Sansho mariné & oignons doux
- **le Lieu**
chou fleur râpé & semoule, amandes caramélisées & vinaigrette dite "Chermoula"
- **la Langoustine**
"Tielle Sétoise" à la seiche, crème de polenta à l'aïoli & tomates séchées
- **le Canard***
pomme de terre comme des "spaghettis" au beurre de jambon, jus, cèpes & persil
- **le Chèvre**
un "tofu" de chèvre, chips d'artichaut, figues & huile d'ail
- **la Semoule**
un gâteau semoule au caramel, Reines-Claudes rôties, crème à la cardamome & huile d'olive
- **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