

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"
- **la Saint-Jacques**
jeunes poireaux, crème de volaille, daikon, & "vermicelles" frits de pois chiche
- **le Homard**
sur l'idée de Banh Bao
riz rond, jus à l'encre de seiche & feuilles de nori parfumée au bonzu
- **le Pigeonneau***
betterave jaune & potimarron, vinaigrette d'échalotes & cerfeuil au vinaigre de cidre
- **les Fromages**
notre sélection de Fromages d'ici et d'ailleurs
- **la Lime Mexicaine**
brioche mousseline, crème mascarpone vanille & sucre massé à la Bergamote
- **le Caramel**
gâteau moelleux pralin, crème glacée au caramel, nougatine, caramel gras & sésame

● **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