

au menu aujourd'hui,

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

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

- **le Saumon**
magret de canard, jeunes poireaux, kefir parfumé au foin & "vermicelles" frits de pois chiche

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

- **l'Agneau***
panais rôtis, vinaigrette de Mogettes cassées au vinaigre de cidre & cerfeuil

- **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

- **le Gianduja**
une tartelette de pâte sablée beurrée au café, Gianduja, crème coco & meringues

● **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