

au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- **la Saint-Jacques**
● lardée de bœuf*, betterave au vinaigre, daïkon, boule d'or, céleri & bouillon moussé
- **le Lieu**
● salsifis rôtis au beurre, shimeji, Madagascar, palourdes & crème de yaourt au persil
- **le Turbot**
une polenta torréfiée & liée à la soupe de poisson, aioli & champignons crème
- **la Truffe**
quelques pâtes, jeunes poireaux, truffe, peaux de poulet grillées & crème de volaille
- **l'Agneau***
● crème de chou fleur au pain brûlé, jus blanc à la laitue, pois chiches & citron confit
- **les Fromages**
● notre sélection de Fromages d'ici et d'ailleurs
- **la Brioche**
● crème mascarpone vanille, yuzu vert, nougatine & praliné noisettes / amandes
- **la Rose**
une nougatine acide, riz au lait & caramel Toffee, sorbet Citron / Rose

● **vert Olive 130 €**

● **rouge Cerise 90 €**

le menu, suivant sa couleur, est préparé & servi à l'ensemble de la table

**Origine des viandes : France*

● **violet Prune 30 € (menu enfant)**

notre menu pour nos jeunes convives de moins de 10 ans