

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, daikon, boule d'or, céleri & bouillon moussé
- **le Sar**
● chou fleur râpé & semoule, amandes caramélisées & vinaigrette dite "Chermoula"
- **le Saint-Pierre**
une polenta torréfiée & liée à la soupe de poisson, aioli, jeunes poireaux & shimeji
- **le Cabillaud fumé**
un jus blanc de volaille* à la laitue, pomme de terre, chips de salsifis & cédrat
- **l'Agneau***
● des pâtes dites "Riso", jus court réduit, truffe Melanosporum, persil & lentilles
- **les Fromages**
● notre sélection de Fromages d'ici et d'ailleurs
- **la Châtaigne**
gâteau à la crème de châtaigne, pâte de coriandre, sorbet yaourt & gelée gruë grillé
- **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