

au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- **les Bulots**
● crème d'ail & pourpier, navets & pâte de sardines grillées, feuilles de nori
- **la Daurade**
● chou fleur râpé & semoule, amandes caramélisées & vinaigrette dite "Chermoula"
- **le Bar**
une polenta torréfiée & liée façon Rougail à la soupe de poisson, guacamole & poivre noir
- **le Cabillaud fumé**
un jus blanc de volaille* à la laitue, pomme de terre, chips de salsifis & cédrat
- **le Pigeonneau***
● asperges, quelques pâtes sautées & crème de chèvre frais, gingembre & sanshō
- **les Fromages**
● notre sélection de Fromages d'ici et d'ailleurs
- **le Pomélo**
● un beignet cristallisé au sucre noir, chantilly & crème glacée au pomélo, miel & amandes
- **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

*Origine des viandes : France

● **violet Prune 30 € (menu enfant)**

notre menu pour nos jeunes convives de moins de 10 ans