

## au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**  
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- **le Saumon Fumé**  
lardé de magret, chou pointu & pain brûlé, cumin, crème de bouillon de volaille\*
- **le Pageot**  
chou fleur râpé & semoule, amandes caramélisées & vinaigrette dite "Chermoula"
- **le Turbot**  
pâte de sardines grillées, radis, sésame, pak-choï & vinaigrette soja / agrumes
- **le Pigeonneau\***  
crème d'ail & pomme de terre, petits pois, jus court au jus de pourpier & champignons
- **les Fromages**  
notre sélection de Fromages d'ici et d'ailleurs
- **la Framboise**  
un namandier à la pistache, sorbet framboise, meringue brûlée & crème glacée à la Reine de Prés
- **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