

## au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**  
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- **le Saumon**  
concombre au sel, pâte de tomates à l'Harissa, croûtes de pain frites & "tofu" de chèvre
- **le lieu**  
riz rond & jaune d'œufs d'ici, lard\*, amandes fraîches & pois mange-tout
- **le Homard**  
lardé de magret, chou pointu, cabillaud fumé & pain brûlé, cumin, crème de crustacés
- **Le ris de Veau\***  
avocat & ragoût de quinoa, haricots verts & cocos & jus blanc crémé
- **les Fromages**  
notre sélection de Fromages d'ici et d'ailleurs
- **la Brioche**  
pâtisserie légère, pâte de pruneaux à l'Armagnac, crème glacée aux abricots & poivre de Sichuan
- **le Chocolat**  
marquise au chocolat, flan Caramel / Sésame & feuille de lait à la verveine

● **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