

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 & jeunes poireaux
- **le Turbot**
chou pakchoï, poivre de sanshō, fromage blanc & Nori, bouillon moussé Ail / Soja / Gingembre
- **le Canard***
"poché" dans un jus au vin, céleri rôti en papillote, cèpes & girolles
- **les Fromages**
notre sélection de Fromages d'ici et d'ailleurs
- **la Mangue**
polenta au jus de mangue, chutney d'agrumes pimenté, pop-corn caramélisé & chantilly
- **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