

au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- **la Saint-Jacques**
● chou pakchoï & navet, poivre de sanshō, Nori & concombre, bouillon moussé Ail / Soja / Gingembre
- **le Lieu**
● gnocchi aux cèpes & girolles, jus de volaille*, citron caviar & jeunes poireaux
- **la Langoustine**
brioche au cacao, piment, huile fumée & crème émulsionnée à l'ail
- **l'Agneau***
● crème de céleri rave au jus d'amandes, pois chiche & Harissa - Croûte de pois chiche
- **les Fromages**
● notre sélection de Fromages d'ici et d'ailleurs
- **la Passion**
● Cacao / Passion / Caramel / Chocolat
- **le Beignet**
sirop à l'Armagnac, crème glacée au jus de pommes & yuzu

● **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