

au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- **la Daurade**
chou fleur râpé & semoule, amandes caramélisées & vinaigrette dite "Chermoula"
- **le Lieu**
jus blanc aux feuilles de pourpier, gnocchis poêlés, "tofu" de vache pimenté & persil frit
- **le Saint-Pierre**
chou Kale en tempura, purée de potimarron, ponzu, émulsion & citron
- **l'Agneau***
poire & boulgour grillés, cumin, jus & fromage blanc au raifort
- **les Fromages**
notre sélection de Fromages d'ici et d'ailleurs
- **le Kaki**
pâte sablée, cheese cake & kakis marinés à la mandarine de Mikan entière
- **la Tanaïsie**
Chocolat / Cacao / Caramel

● **vert Olive 130 €**

● **rouge Cerise 90 €**

le menu, suivant sa couleur, est préparé & servi à l'ensemble de la table
les eaux plates et gazeuses de [CASTALIE](#) sont offertes et servies à discrétion

*Origine des viandes : France

● **violet Prune 30 € (menu enfant)**

notre menu pour nos jeunes convives de moins de 10 ans