

# 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
  
- **la Saint-Jacques**  
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 Tanaisie**  
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