

## au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**  
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- **l'Asperge**  
semoule de chou fleur, œufs de saumon, huile fumée, bricelet au cumin & fenouil
- **la Truite**  
lard du Noir de Bigorre\*, guacamole au persil, Paris brûlés & chou kale
- **la Langoustine**  
polenta à la soupe de poissons, crème de citron confit, navet cru & sanshō vert
- **la Poulette\***  
blette, jus blanc au pourpier, beignet de pois chiche aux herbes, semoule de lentilles au Xéres
- **les Fromages**  
notre sélection de Fromages d'ici et d'ailleurs
- **la Vanille**  
pâte feuilletée, flan au jus de pommes,  
pruneaux & sucre massé à la vanille - crème montée
- **le Chocolat Blanc**  
feuille de nougatine cacao, chocolat blanc & truffe, crème de châtaignes grillées

● **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