

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
- **le Lieu**
daikon & pesto de roquette praliné, quelques coques & bouillon moussé au raifort
- **la Langoustine**
polenta à la soupe de poissons, crème de citron confit, navet cru & baies de Bataks
- **l'Agneau***
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
- **l'Ananas**
mousse de lait caramélisée, pralin de chouchous, tapioca & ananas mariné au piment vert

● **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