

au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- **le Tourteau & l'Huître**
chou fleur râpé, yaourt, menthe, bricelet, fenouil & Hollandaise au Safran
- **l'Asperge**
crème de riz rond & polenta à la soupe de poisson façon "Fideuà" & chorizo
- **le Lieu**
daikon & pesto de roquette praliné, moules, petit pois, crème au raifort & truffe *Aestivum*
- **Le Pigeonneau***
feuilles de chou nouveau, guacamole, Paris au vinaigre de Xérès & oignons doux
- **les Fromages**
notre sélection de Fromages d'ici et d'ailleurs
- **la Passion**
Cacao / Passion / Caramel / Chocolat
- **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