

## au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**  
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
  
- **la Daurade**  
● beurre noisette & citron, courgettes, bouillon moussé Ail/Soja/Gingembre & oignons crus
  
- **le Saumon d'Isigny**  
● poireaux & quinoa, daikon, œufs de saumon & de crème de volaille\* fumée
  
- **la Sole**  
jus au boudin noir, aubergine, lentilles noires, poivre & pousses de petits pois
  
- **le Pigeonneau\***  
● quelques cocos, jus blanc, huile de citron confit, amandes, chèvre, tomates & ciboulette
  
- **les Fromages**  
● notre sélection de Fromages d'ici et d'ailleurs
  
- **le Lait**  
● une panacotta "marocaine"  
pistaches, fleur d'oranger, sésame, figes, rose, rhubarbe, raisins, badiane ...
  
- **le Safran**  
sorbet orange / safran, meringue brûlée, chantilly au Marsala & orangettes

● **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