

au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- **la Daurade**
guacamole, concombre au sel & nori, poivre de Sansho mariné & oignons doux
- **le Lieu**
chou fleur râpé & semoule, amandes caramélisées & vinaigrette dite "Chermoula"
- **la Langoustine**
"Tielle Sétoise" à la seiche, crème de polenta à l'aïoli & tomates séchées
- **le Porc***
pomme de terre comme des "spaghettis", jus, cèpes, persil & vinaigre de cidre
- **le Chèvre**
un "tofu" de chèvre, chips d'artichaut, figues & huile d'ail
- **la Poire**
feuillantine au pralin & chocolat, mousse caramel beurre salé & poire pochée au beurre
- **la fleur d'Oranger**
nougatine, toffee à la fleur d'oranger, riz au lait, compote de coing & chantilly

● **vert Olive 136 €**

● **rouge Cerise 96 €**

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 36 € (menu enfant)**

notre menu pour nos jeunes convives de moins de 10 ans