

au menu aujourd'hui,

- **la Lotte**
citron vert, livèche & coriandre, bouillon clair à la noix de coco & huile de Combava
- **l'Asperge**
croûtée d'un namandier grillé, houmous au citron confit, fromage de chèvre frais & jus à l'Harissa
- **le Lieu**
jus blanc, chorizo & pomme de terre, oeufs de truite, vermicelles & guacamole au persil
- **la Truffe**
sur l'idée d'une Quiche, fondue de poireaux, mimolette, lard fumé & appareil 1936
- **la Poulette***
céleri rave rôti en papillotte, aioli mousseline au jus de champignons & fromage blanc
- **le Roquefort**
une brioche au beurre demi-sel, truffe *Melanosporum* & crème de Roquefort
- **la Cardamome**
crêpe caramélisée, pâte de pruneaux à l'armagnac, beurre demi-sel & crème glacée Cardamome
- **le Chocolat Blanc**
feuille de nougatine cacao, chocolat blanc & truffe, crème de châtaignes grillées

● **vert Olive 138 €**

● **rouge Cerise 98 €**

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 38 € (menu enfant)**

notre menu pour nos jeunes convives de moins de 10 ans