



Menu midi / Lunch menu du mardi au samedi from Tuesday to Saturday	Entrée + Plat ou Plat + Dessert Starter + Main dish or Main dish + Dessert	27€
	Entrée + Plat + Dessert Starter + Main dish + Dessert	34€

ENTRÉE / STARTER

Déclinaison de betterave, clémentine confite et brûlée, noix
Beetroot in different textures, clementine smoked and confite, walnut

PLAT AU CHOIX / MAIN DISH TO CHOOSE

Paleron de boeuf braisé façon barbacoa, crème de maïs, mini maïs grillé, citron vert fumé
Beef stew braised barbacoa style, corn cream, grilled mini corn, smoked lime

Risotto de poulpe en persillade, crème d'ail rôti, tapenade d'olive noire
Octopus risotto, roasted garlic cream, black olive tapenade

DESSERT

Financier aux noix, figue rôtie au miel, gel cassis, chantilly labné, glace pistache
Walnut financier cake, roasted fig with honey, blackcurrant gel, labné chantilly, almond ice cream

Eau Castalie plate et pétillante offertes
Still and sparkling Castalie water included