



« *La Source coule dans la terre, la Terre nourrit la Source* »

En Terre Aixoise

89 Euros

Le Saumon

En brandade et épices douces

Esprit Marin

Tartare de langoustine à la coriandre, cigarette de courge,

Nage de coquillages toast de lichette au comté et chorizo,

Lait fumé au laurier, tranches de saumon fumé, lié d'une crème de choux fleurs

(Supplément Caviar 10€)

La Lotte

Médaillon de lotte meunière, déglacée d'un jus d'orange-cidre,

Brochette de gambas aux épices colombo, lamelles de banane croquantes

Pomme mousseline au parmesan

Parfum de terre

Curry de légumes d'hiver, glace de pomme et tagète,

Betteraves rouges et fruit de la passion, voile de mortadelle

Quartier d'avocats en scampi, une légère amertume

Feuilles de bœuf et oignons doux aux câpres, infusion gélifiée d'herbes fraîches

Le Camembert

En mousse, brunoise de pomme au jus réduit, voile de raisin, noix et carmine aciduler

Burdy

Panna cotta à la vanille, Fraîcheur de poivron vert, ananas et eau de concombre

Cassis

Mousseline de cassis caramélisé, frangipane à la poire williams

Mignardises

Menu à titre indicatif, il pourra évoluer en fonction du marché et des idées...

Nos Viandes sont d'origine française et européenne.

Prix nets, service compris



À la source

69 Euros

Esprit Marin

Tartare de langoustine à la coriandre, cigarette de courge,

Nage de coquillages toast de litchette au comté et chorizo,

Lait fumé au laurier, tranches de saumon fumé lié d'une crème de choux fleurs

(Supplément Caviar 10€)

La Lotte

Médaillon de lotte meunière, déglacée d'un jus d'orange-cidre, brochette de gambas aux épices colombo, lamelles de banane croquantes, Pomme mousseline au parmesan

OU

Parfum de Terre

Curry de légumes d'hiver, glace de pomme et tagète, Betteraves rouges et fruit de la passion, voile de mortadelle, quartier d'avocats en scampi, Feuilles de bœuf et oignons doux aux câpres, infusion gélifiée d'herbes fraîches

Cassis

Mousseline de cassis caramélisé, frangipane à la poire williams



Notre Formule Midi et Soir

(Hors Vendredi et Samedi soir)

Entrée du jour + Plat du jour 30€

Plat du jour + dessert du jour 30€

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour 35€

Raviolé

Raviolé ouverte de potimarron aux noisette, huile de menthe

Saumon

Confit doucement, épices, endives et passion

Ou

Volaille

Brochette de volaille marinée, pulpe et brunoise de patate douce au beurre noisette, marmelade de pamplemousse confit

Opéra

Recette traditionnelle, crème glacée café