



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

En Terre Aixoise

89 Euros

Le Saumon

En brandade et épices douces

La Pomme de Terre

Œuf parfait, ragoût de topinambour, émulsion d'Agatha, gaufrettes d'Agria

La Saint-Jacques

Pascaline de Saint-Jacques, salpicon de poire, épeautre tendre au cresson

Noix rôtie Terre de Sienne, fondue d'endive

Blanc de seiche raidi au beurre pimenté, marmelade de choux comme un kimchi

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



A la source

69 Euros

☆☆☆

La Pomme de Terre

Oeuf parfait, ragoût de topinambour, émulsion d'Agatha, gaufrettes d'Agria

☆☆☆

La Saint-Jacques

Pascaline de Saint-Jacques, salpicon grillé, blé tendre au cresson

Noix rôtie Terre de Sienne, fondue d'endive

Blanc de seiche raidi au beurre pimenté, marmelade de choux comme un kimchi

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€

Œuf Parfait

Émulsion de pomme de terre

Cabillaud

En brandade, voile de lait de cuisson, melba de moule et coque

Ou

Joue de Bœuf

Confite au vin et cassis, velours de céleri rave et café

Chocolat

Mousse légère en siphon, caramel banane, crème glacée café