



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

En Terre Aixoise

79 Euros

Cresson

En velours et en granité de yuzu, stracciatella

La Raviole

Paleron et langue de bœuf, consommé, émulsion Guinness

Le Rouget de Méditerranée

Filet saisi à l'huile d'olive, pulpe de carotte au curcuma,

Fougère des mers et fleur de fenouil, marinière à la gentiane

Morceaux crus et poire tapée, voile de lait d'amande

Biscuit de jus d'arêtes au tamarin, fines lamelles de piste

Le Canard

Magret réglissé, prune de d' Entes-cassis, chou frisé

La cuisse effilochée, parmentier des premières feuilles de chou au wasabi

Glace comme un chutney de fruit de fin d'été, jus de melon

La Mimolette

En copeaux, bouillon gélifié au cumin, jus réduit de raisin et persil plat

La Prune

En marmelade et vodka épicée, sorbet yaourt et huile d'olive,

Biscuit cannelle, poudre de mandarine

Fleur de safran

Fruits secs en compotés, glace vanille-safran, poivrons rouge confits, Fine gelée de citron

Mignardises



À la Source

59 Euros

La Raviole

Paleron et langue de bœuf, consommé, émulsion Guinness

Le Rouget de Méditerranée

Filet saisi à l'huile d'olive, pulpe de carotte au curcuma,

Fougère des mers et fleur de fenouil, marinière à la gentiane

Morceaux crus et poire tapée, voile de lait d'amande

Biscuit de jus d'arêtes au tamarin, fines lamelles de piste

Ou

Le Canard

Magret réglissé, prune de d' Entes-cassis, chou frisé

La cuisse effilochée, parmentier des premières feuilles de chou au wasabi

Glace comme un chutney de fruit de fin d'été, jus de melon

Fleur de safran

Fruits secs en compotés, glace vanille-safran, poivrons rouge confits, Fine gelée de citron

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