



*« 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*

\*\*\*

*La Lotte*

*Médailillon 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*



*A la source*

*69 Euros*

\*\*\*

*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*

\*\*\*

*La Lotte*

*Médailillon 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€

*Céleri-rave*

*En brunoise lié d'un jus au café, oignons en mousse, caramélisé et frits*

\*\*\*

*Cabillaud*

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

*Ou*

*Rumsteck*

*Poêlé au beurre de pain d'épices, compotée de choux frisé et raisin confit*

\*\*\*

*Chocolat*

*Mousse légère en siphon, caramel banane, crème glacée café*