



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

En Terre Aixoise

89 Euros

Coquillage

En nage, sorbet d'algues kombu, tofu, poire et ponzu

Racines

Œuf parfait, ragoût de topinambour, émulsion de panais, 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

Le Canard

*Filet de canard rôti aux bâtons de cannelle, les suprêmes liés d'un jus au chocolat amer,
marmelade de fruits et légumes de fin d'hiver*

Fondant au cumin, voile de chou rouge

Le Comté

En bâtonnets et languettes de chocolat blanc, muesli, abricot sec, raisin sec, noisettes, figues et amandes, fromage blanc, crème de coriandre, quelques jeunes pousses de salade

Exotique

Ananas cuit dans un rhum et fruit de la passion, émietté de noix de coco, crème anglaise exotique, crème brûlée à la noix de coco

Le Gingembre

En cake comme un pain perdu à la cannelle, compote de pomme et framboise

En sorbet et citron vert, fine julienne confite

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

Ce menu est proposé le soir, disponible le midi sur réservation



A la source

69 Euros

☆☆☆

Racines

Œuf parfait, ragoût de topinambour, émulsion de panais, 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

OÙ

Le Canard

*Filet de canard rôti aux bâtons de cannelle, les suprêmes liés d'un jus au chocolat amer,
marmelade de fruits et légumes de fin d'hiver*

Fondant au cumin, voile de chou rouge

☆☆☆

Le Gingembre

En cake comme un pain perdu à la cannelle, compote de pomme et framboise

En sorbet et citron vert, fine julienne confite

Ce menu est proposé le soir, disponible le midi sur réservation



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€

Gambas

*Au colombo, vermicelles torréfiées servis croustillante, bisque pimentée, yuzu
pousses d'épinards*

Cabillaud

Meunière, pomme mousseline au parmesan, tuile croustillante

Ou

Veau

Presse de poitrine de veau à l'oseille et pomme, polenta mentholée

Sésame Noir

Crèmeux de sésame noir, mangue, sorbet pomme