



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

En Terre Aixoise

89 Euros

La Châtaigne

*Grillée en gnocchi, pâte de coing, bouillon de volaille crémé amandes torréfiées et
oxalis*

Œuf Parfait

Chantilly d'Amandine, champignon du moment juste caramélisé

Le Saint-Pierre

*Aiguillette de Saint-Pierre raidie dans un beurre à la manigette,
Olives vertes de Lucques, culatello et Crozet, glace de pomme de terre aux algues
nori*

Friselli, papaye verte au céleri doré

La Pintade et Homard

Suprême taillé en aiguillettes, servies sur une râpée de navet dans une bisque de curcuma

Morceaux modestes enrobés d'un beurre doux au Sauternes

La queue en rouelles posées sur le gras de cuisse haché, lié de cornes d'abondance et foie gras

Le Saint Nectaire

Tranche de Saint Nectaire, poire fraîche compotée et en brunoise crue, sirop au café

L'Epicéa

Sorbet de pin et pomme verte, crème de pin, marmelade de haricot rouge et framboise,

Pomme reinette confite

Le Potimarron

Cake moelleux de potimarron, crème glacée, écorce de potimarron confite, pulpe de groseille,

Pain d'épice crunchy

Mignardises



A la source

69 Euros

☆☆☆

Œuf Parfait

Chantilly d'Amandine, champignon du moment juste caramélisé

☆☆☆

Le Saint-Pierre

*Aiguillette de Saint-Pierre raidie dans un beurre à la manigette,
Olives vertes de Lucques, culatello et Crozet, glace de pomme de terre aux algues
nori*

Friselli, papaye verte au céleri doré

OU

La Pintade et Homard

*Suprême taillé en aiguillettes, servies sur une râpée de navet dans une bisque de
curcuma*

Morceaux modestes enrobés d'un beurre doux au Sauternes

*La queue en rouelles posées sur le gras de cuisse haché, lié de cornes d'abondance
et foie gras*

☆☆☆

Le Potimarron

*Cake moelleux de potimarron, crème glacée, écorce de potimarron confite, pulpe
de groseille,*

Pain d'épice crunchy

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



Notre Formule Midi et Soir

<i>Entrée du jour + Plat du jour</i>	<i>30€</i>
<i>Plat du jour + dessert du jour</i>	<i>30€</i>
<i>Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour</i>	<i>35€</i>

La Gambas

Snackées riz vénéré lié d'une bisque pimenté, velouté de potimarron, quelques châtaignes râpées

Le Turbot

L'aiguillette cuite à l'effrayé, pomme de terre Amandine en émulsion

Dès de banane givrée

Ou

La pintade

La poitrine en cuisson douce, patate douce en velours, une tombée de pousse d'épinards et poivrons rouge confit, jus infusé au curcuma

Le Tiramisu

En écume, glace au grain de café infusés, biscuit moelleux au chocolat, Gelée d'Amaretto

