



« 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 Camembert

En mousse, brunoise de pomme au jus réduit, voile de raisin, noix et carmine aciduler

☆☆☆

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

OU

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€

Œuf Parfait

Émulsion de pomme de terre

Cabillaud

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

Ou

Rumsteck

Velours de céleri rave et café

Chocolat

Mousse en siphon, caramel de banane, crème glacée