



« *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

Saumon

Feuilles de saumon fumé, chantilly de pomme de terre au fenouil.

Sirop de betterave, rouge au wasabi, bâtons de pommes vertes

Homard & Saint Pierre

Fricassée de homard au curry madras, aiguillette de Saint Pierre,

Étuvée de mangue et pommes fruits au citron vert

Morceaux modestes lié d'une gelée au piment.

Le Bœuf

Filet de bœuf grillé, compote de choux rouges au lard fumé

Civet Grand Veneur, toast de coing, champignons sauvages et châtaignes grillées

(Supplément truffe 10€)

Fromage

Crème anglaise truffée au parmesan, crème glacée de mozzarella

Quartier de poire rôtie au sésame noir, pâte de noisette, petits pains soufflés au citron.

Yuzu

Yuzu confit, parfait au saké, vinaigrette de cassis et sablé breton.

Chocolat

Chocolat en nougatine, crème glacée en amertume, sauce chocolat-café,

Panna cotta à la truffe noire.

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

☆☆☆

Saumon

Feuilles de saumon fumé, chantilly de pomme de terre au fenouil.

Sirop de betterave, rouge au wasabi, bâtons de pommes vertes

☆☆☆

Homard & Saint Pierre

Fricassée de homard au curry madras, aiguillette de Saint Pierre,

Étuvée de mangue et pommes fruits au citron vert

Morceaux modestes lié d'une gelée au piment.

OU

Le Bœuf

Filet de bœuf grillé, compote de choux rouges au lard fumé

Civet Grand Veneur, toast de coing, champignons sauvages et châtaignes grillées

(Supplément truffe 10€)

☆☆☆

Chocolat

Chocolat en nougastine, crème glacée en amertume, sauce chocolat-café,

Panna cotta à la truffe noire.



Notre Formule Midi et Soir

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

Volaille

Terrine de volaille et champignons, quenelle de patate douce,

Velours et dès de potimarron

Dos de Cabillaud

Effeuillé comme une brandade, voile de lait de cuisson au laurier,

Moules et coques à la gentiane

Ou

Veau

Quasi de veau basse température, velours et brunoise de topinambour,

Voile de persil

L'Épicéa

Sorbet de pin et pomme verte, crème de pin,

Marmelade de haricot rouge et framboise, pomme reinette confite