



# LA SOURCE

---

## MENU DU JOUR

Menu Entrée/Plat ou Plat/Dessert ou Menu Entrée/Plat/Dessert

*Menu selon l'inspiration du Chef*

*Valable les midis hors weekend et jours fériés*

## MENU À PARTAGER

6 personnes minimum

## NOS PLATS SIGNATURES

Une sélection à déguster à plusieurs : Tapas, entrées, plats et desserts

# LES TAPAS

Houmous aux épices et son pain pita



Produits de la maison Sturia  
*50gr Caviar Oscietre, avocat, crème, blinis*

Quesadillas, compotée d'oignons truffée et comté affiné



Planche de jambon ibérique Cinco Jotas  
Poivrons piquillos confits et beurre aux herbes de Provence



Planche de Cecina de Bœuf  
Beurre aux herbes de Provence



Sélection de fromages affinés par la maison Mons



Les traditionnels oeufs mayonnaise - 6 ½ pièces

# LES ENTRÉES

## LA SUGGESTION DE L'INSTANT

Saveurs et parfums de saison sélectionnés chez nos producteurs

## TEXTURE DE PETITS POIS

Ricotta et orange sanguine



## LES ESCARGOT EN PERSILLADE

*Servi dans son caquelon*



## ASPERGES BLANCHES

Aioli ail noir et gremolata



## 12 CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE



# LES VIANDES

## SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTIE

Morilles farcies et purée de pommes de terre



## LE FILET DE BŒUF SIMMENTAL

Purée de patate douce ou frites, sauce au poivre

*Provenance EU*



## ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE EN PAPILOTTE

Semoule de chou-fleur au curry



## TARTARE DE BOEUF

Émulsion sauce cocktail, frites et salade



### SUBLIMEZ TOUS VOS PLATS

*Caviar Oscière Sturia 5gr*

*Truffe noire Melanosporum 5gr*



Végétarien -



Vegan -



Sans Gluten -



Sans Lactose

# LES PLATS

## LA CRÉATION DU CHEF

### PÂTES AUX HOMARD

### LOUP RÔTI

Jeu de texture autour du fenouil cuit et cru, sauce satay



### POULPE RÔTI

Fregola sarda façon paëlla

### 18 CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE

*Accompagnées de frites fraîches*



### LA SOLE MEUNIÈRE FAÇON GRENOBLOISE

*Accompagnée de purée de pommes de terre*

### LE FENOUIL DANS TOUS SES ÉTATS

Jeu de texture autour du fenouil cuit et cru



Végétarien -



Vegan -



Sans Gluten -



Sans Lactose

# LES DESSERTS

Retrouvez nos douceurs de l'instant par notre équipe de pâtisserie

## LA CRÊPE SUZETTE

Flambée devant le client au Grand Marnier,  
servie avec une sauce caramel à l'orange et au citron.

## LE TOUT PISTACHE

Biscuit moelleux à la pistache, crémeux et ganache montée pistache de Bronte AOP



## DOUCEUR FRAISE ESTRAGON

Sablé muesli, mousse légère au yaourt, confit fraise vivifié à l'estragon  
et sa décoction de fraise



## COOKIE CUIT MINUTE

Cookie chocolat caraïbes 66%, noisette fleur de sel, servi avec une glace vanille  
*10 minutes de cuisson, merci pour votre patience.*

## ÎLE FLOTTANTE

Crème anglaise à la vanille, blanc-manger vaporeux et caramel vanille,  
Servie avec topping (fruit sec torréfié)



## LA TARTE CITRON BASILIC

Fond de tarte nature, gel (basilic, huile d'olive et citron), crémeux citron vert,  
citron frais et confit, meringue légère



## MARBRE CHOCO VANILLE

A la part et servie avec crème anglaise

## BOULES DE GLACE DE LA MAISON RAVI

Plusieurs parfums au choix, variétés de coulis et topping du moment



Végétarien -



Vegan -



Sans Gluten -



Sans Lactose

# REMERCIEMENTS

LES MARAÎCHERS DE NOTRE RÉGION

TERRE DE PROVENCE

CULTIVATEUR DES SENS

CANTINI FLANDIN

BOUCHERIE DES CAPUCINES

CINCO JOTAS

TRUFFE DE SOULIÈRE

MARGAIN MARÉE

MAISON CERES

MAISON STURIA

LA BASTIDE DU LAVAL

LA CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA

VALRHONA

MAISON RAVI



**RELAIS &  
CHATEAUX**