



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**