



LA SOURCE

MENU DU JOUR

Menu Entrée/Plat ou Plat/Dessert 47€ ou Menu Entrée/Plat/Dessert 57€

Menu selon l'inspiration du Chef

Valable les midis hors weekend et jours fériés

MENU À PARTAGER

6 personnes minimum | 85€ par personne

NOS PLATS SIGNATURES

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



RELAIS &
CHATEAUX

LES TAPAS

Houmous aux épices et son pain pita	15€	 
Produits de la maison Sturia <i>50gr Caviar Oscietre, avocat, crème, blinis</i>	150€	
Quésadillas, compotée d'oignons truffée et comté affiné	27€	
Planche de jambon ibérique Cinco Jotas Poivrons piquillos confits et beurre aux herbes de Provence	45€	 
Planche de Cecina de Bœuf Beurre aux herbes de Provence	27€	 
Sélection de fromages affinés par la maison Mons	22€	

LES ENTRÉES

LA SUGGESTION DE L'INSTANT

Saveurs et parfums de saison sélectionnés chez nos producteurs

PRIX SELON L'ARRIVAGE

CARPACCIO DE CREVETTES BLANCHES

Avocat, agrumes, bisque glacée au vinaigre de Kalamansi

26€  

NOTRE VISION DE LA TOMATE BURRATA

Nuage de burrata, sablé de parmesan aux épices

26€

L'ARTICHAUT

Petit violet de Provence façon barigoule, jambon Cinco Jotas

27€ 

LA SALADE VEGAN

Houmous, céréales et graines, vinaigrette au fruit de la passion

25€   

TARTARE DE BŒUF

Émulsion sauce cocktail


32€ 

Disponible en plat accompagné de frites et salade - 120g | 48€

LES VIANDES

MAGRET DE CANARD

Pressée de pommes de terre, purée d'oignons doux, jus de viande au sureau

44€ 

LE FILET DE BŒUF FRANÇAIS

Purée d'artichaut ou frites, sauce au poivre

49€ 

PICANHA DE BŒUF

Poivrons, texture de maïs

42€ 

SUBLIMEZ TOUS VOS PLATS

20€

Caviar Oscière Sturia 5gr

Truffe noire Melanosporum 5gr



Végétarien -



Vegan -



Sans Gluten -



Sans Lactose

LES PLATS

LA CRÉATION DU CHEF

PRIX SELON L'ARRIVAGE

LA PASTA DEL MOMENTO

PRIX SELON L'ARRIVAGE

FREGOLA SARDA FAÇON RISOTTO

45€

Queue de langoustine nacrée, lard de colonnata
Coulis de tomate aromatisé à la verveine

POULPE DE MÉDITERRANÉE RÔTI

39€ 

Pois chiche et feta, sriracha de framboises

Servi tiède



Végétarien -



Vegan -



Sans Gluten -



Sans Lactose

STREET FOOD

LOBSTER ROLL	54€
Queue de homard nacrée, pincés en tempura Mayonnaise miso et yuzu, pickles de légumes et aioli d'ail noir	
BURGER DE LA GAUDE	38€
Steak de boeuf et de veau Mozzarella fumée, guanciale, ketchup de raisin, mayonnaise au jus de viande <i>Accompagné de frites fraîches et de salade</i>	
LE PAN BAGNAT DE LA GAUDE	37€
Tataki et rillettes de thon, pickles, mayonnaise citronnée	

SUBLIMEZ TOUS VOS PLATS	20€
<i>Caviar Oscière Sturia 5gr</i>	
<i>Truffe noire Melanosporum 5gr</i>	



Végétarien -



Vegan -






Sans Gluten -



Sans Lactose

LES DESSERTS

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

LE COOKIE DE LA GAUDE	12€	
Noix de macadamia, chocolat noir et lait, caramel Glace vanille aux éclats de macadamia et caramel		
LA MÛRE	12€	
Biscuit Sacher, croustillant cacao et fleur de sel, confit de mûre Mousse légère aux fruits rouges		
L'ABRICOT CACAHUÈTE	12€	
Croustillant au riz, amandes et cacahuètes, mousse aux amandes grillées Compotée d'abricot à la sarriette, praliné cacahuète		
MOELLEUX CHOCOLAT	12€	
Crème anglaise vanille, chocolat Guanaja 70% <i>10 minutes de cuisson, merci pour votre patience.</i>		
NOTRE ÎLE FLOTTANTE	12€	
Crème anglaise vanille		
NOTRE VISION DE LA TARTE CITRON	12€	
Pâte sucrée noisette, gel basilic et huile d'olive, crémeux citron vert, meringue		
CAKE MAISON	28€	
Confit de griottes, ganache pistache, enrobage rocher pistache		
BOULES DE GLACE DE LA MAISON RAVI	4€ la boule	
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

FROMAGERIE MONS

LA BASTIDE DU LAVAL

LA CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA

VALRHONA

MAISON RAVI



**RELAIS &
CHATEAUX**