



# LA SOURCE

## MENU

TAPAS






ENTRÉES

PLATS

STREET FOOD

DESSERTS

# TAPAS

Radis au beurre dans une terre végétale	11€	
Produits de la maison Pétrossian		
<i>Tarama Nature</i>	12€	
<i>Tarama Wasabi</i>	18€	
<i>Tarama Truffe</i>	23€	
<i>50gr Caviar Oscietre, avocat, crème, blinis</i>	180€	
<i>Coeur de saumon fumé, blinis et crème acidulée aux herbes</i>	23€	
Quesadillas truffe et Comté affiné	27€	
Croquettes de maïs	14€	 
<i>Sauce cajun et citron vert</i>		
Notre vision de l'Apérol Spritz	16€	
Planche de jambon ibérique	45€	
Planche de jambon de parme	22€	
Sélection de fromages affinés	22€	
<i>Mostarda et noisettes du piémont</i>		

## LES ENTRÉES

### TARTARE DE CREVETTE GAMBERO ROSSO

25€ 

*Papaye acidulée au vinaigre de tagéte et sauce cocktail*

### LA PÊCHE DU JOUR EN CARPACCIO

24€ 

*Lèche de tigre et Pastèque aigre douce*

### POULPE DE MÉDITERRANÉE LAQUÉ

29€  

*Texture de maïs et Chimichurri*

### LA SALADE VEGAN

22€ 

*Purée d'aubergine fumée, céréales, graines  
Fruit de la passion acidulé*

### ÉMINCÉS D'AVOCAT BIO

14€  

*Et son condiment aigrelet*

### UNE VISION DE LA TOMATE MOZZARELLA

21€ 

*Nuage de burrata et crumble d'épices fumées*

# LES PLATS

## NOTRE SÉLECTION DE VIANDE DE L'INSTANT

*Garnitures en supplément*

SELON ARRIVAGE

LA POITRINE DE COCHON FERMIÈRE  
*À la Coréenne, riz Koshihikari et Kimtchi*

36€ 

GAMBAS DE MÉDITERRANÉE RÔTIE  
*Condiment ail noir et aubergines confites umami*

38€ 

LA PÊCHE DU JOUR FAÇON BLACK COD  
*Fenouil confit au yuzu*

37€ 

### GARNITURES

<i>Pommes de terre gaufrettes</i>	7€
<i>Salade et herbes folles</i>	5€
<i>Purée de pomme de terre</i>	7€
<i>Supplément truffe</i>	7€
<i>Fricassée de légumes bio de saison</i>	9€
<i>Caviar d'aubergine fumé</i>	7€

### SAUCES

<i>Sauce poivre de Timut de notre jardin</i>	4€
<i>Sauce béarnaise parfumée à la tagète du Château</i>	4€

## STREET FOOD

PHAT THAI DE SOBA	29€
<i>Tofu , tamarin et cacahuètes grillées</i>	
LE BURGER DE LA GAUDE	31€
<i>Ketchup de raisin, guanciale et scamorza</i>	
« FISH AND CHIPS » DE SOLE	34€
<i>Shiso croustillante et sauce tartare</i>	
DIM SUM DE HOMARD	36€
<i>Sauce ponzu au jus de carapaces</i>	
DIM SUM DE POULET À LA THAÏ	29€ 🍷
<i>Huile de cacahuètes grillées et yuzu kosho</i>	
DIM SUM DE LÉGUMES DE SAISON	24€ 🌿
<i>Sauce aux herbes folles</i>	

# LES DESSERTS

*Retrouvez nos douceurs de l'instant par notre cheffe pâtissière  
Maëlle Bruguera et son équipe*

13€

## LE DÉJEUNER EN SEMAINE

MENU DU JOUR HORS WEEKEND ET JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE / PLAT OU PLAT / DESSERT 34€

MENU COMPLET 47€

CHATEAU DE LA GAUDE

# REMERCIEMENTS

TERRE DE PROVENCE  
LES MARAÎCHERS DE NOTRE RÉGION

UMAMI  
PIMENT ROUGE

CANTINI FLANDIN  
BOUCHERIE DES CAPUCINES

MAISON PÉTROSSIAN  
MARGAIN MARÉE

EVAN ANTZENBERGER

FROMAGERIE MONS

MILLÉSIMES

LA CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA  
VALRHONA

CHATEAU DE LA GAUDE