LA SOURCE

MENU DÉJEUNER

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

Valable toute la semaine 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 Kaviari 150€
50gr Caviar Oscietre, avocat, crème, blinis

Quésadillas, compotée d'oignons truffée et comté affiné 27€

Planche de jambon ibérique Cinco Jotas 45€
Poivrons piquillos confits et beurre aux herbes de Provence

Planche de Cecina de Bœuf 27€
Beurre aux herbes de Provence

Sélection de fromages affinés par la maison Mons 22€

Végétarien - Vegan - Sans Gluten - Sans Lactose

LES ENTRÉES

LA SUGGESTION DE L'INSTANT — PRIX SELON L'ARRIVAGE

Saveurs et parfums de saison sélectionnés chez nos producteurs

L'ESCARGOT DE PROVENCE EN PERSILLADE — 23€

ASPERGE VERTE DE PROVENCE — 25€

Yaourt et agrumes, graton de Jambon Cinco Jotas

Sublimez votre plat avec de la truffe noire Melanosporum 5gr | 20€

FOIE GRAS POÊLÉ — 35€

Pomme, hibiscus et sarrasin

PÂTÉ EN CROÛTE — 32€

Ris de veau et foie gras, déclinaison autour de la betterave

TARTARE DE BŒUF — 32€

Émulsion sauce cocktail

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

Végétarien - V Vegan - Sans Gluten - Sans Lactose

LES VIANDES

PRESA IBÉRIQUE — 44€
Déclinaison autour de la carotte, boulgour, jus aux épices d'Orient

Sublimez votre plat avec de la truffe noire Melanosporum 5gr | 20€

LE FILET DE BŒUF FRANÇAIS — 49€
Purée d'artichaut ou frites, sauce au poivre

CORDON BLEU DE VOLAILLE MAISON — 45€
Truffe et comté affiné, purée de pommes de terre à la truffe

SUBLIMEZ TOUS VOS PLATS — 20€
Caviar Oscietre Kaviari 5gr

Truffe noire Melanosporum 5gr

Végétarien - V Vegan - Sans Gluten - Sans Lactose

LES PLATS

LA CRÉATION DU CHEF
PRIX SELON L'ARRIVAGE

LA PASTA DEL MOMENTO
PRIX SELON L'ARRIVAGE

DOS DE SKREI CONFIT
45€

Jeunes pousses d'épinard crues et cuites, coulis de cresson, beurre noisette

POULPE RÔTI
39€

Texture autour du chou-fleur, raisin et amande, sauce diable

Servi tiède

LE HOMARD BLEU À LA PLANCHA
85€

Pâtes fraîches, sauce armoricaine

Homard entier | 85€
Demi homard | 49€

Ce plaisir nécessite un peu plus de temps. Merci pour votre patience.

Végétarien - Vegan - Sans Gluten - Sans Lactose

STREET FOOD

LOBSTER ROLL 54€

Queue de homard nacrée, pinces en tempura
Mayonnaise miso et yuzu, pickles de légumes et aïoli 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
Accompagné de frites fraîches et de salade

OEUFS FAÇON BÉNÉDICTE 32€

Épinards, saumon, oeufs pochés

SUBLIMEZ TOUS VOS PLATS 20€

Caviar Oscietre Kaviari 5gr
Truffe noire Melanosporum 5gr

Végétarien - V Vegan - Sans Gluten - Sans Lactose

LES DESSERTS

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

LA TRADITIONNELLE CRÊPE SUZETTE	16€

LE COOKIE DE LA GAUDE Glace praliné noisette amande	12€
CHOCOLAT MAÏS PIMENT Croustillant au riz soufflé, praliné maïs et mousse chocolat au piment	12€
LA TATIN Pâte feuilletée, compote aux épices, brunoise de pomme, pomme caramélisée et crème vanille	12€
NOTRE ÎLE FLOTTANTE Crème anglaise vanille	12€
CITRON VERT BASILIC Biscuit amande, mousse citron, insert basilic et vinaigrette huile d'olive	12€
BANANA BREAD Cake à la banane, confit de banane flambée et praliné de noix de pécan	28€
SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS	6€

Végétarien - V Vegan - Sans Gluten - Sans Lactose

REMERCIEMENTS

TERRE DE PROVENCE
LES MARAÎCHERS DE NOTRE RÉGION

CANTINI FLANDIN
BOUCHERIE DES CAPUCINES
CINCO JOTAS

MAISON KAVIARI
MARGAIN MARÉE

EVAN ANTZENBERGER

FROMAGERIE MONS

MANJOLIVE

LA CHOCOLATERIE DE L'OPÉRA
VALRHONA

RELAIS & CHATEAUX