



# 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

## LES TAPAS

Houmous aux épices et son pain pita	15€	 
Produits de la maison Kaviari <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

PRIX SELON L'ARRIVAGE

Saveurs et parfums de saison sélectionnés chez nos producteurs

## L'ESCARGOT DE PROVENCE EN PERSILLADE

23€ 

## ASPERGE VERTE DE PROVENCE

Yaourt et agrumes, graton de Jambon Cinco Jotas

25€  

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

## FOIE GRAS POÊLÉ

Pomme, hibiscus et sarrasin

35€ 

## PÂTÉ EN CROÛTE

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

32€

## TARTARE DE BŒUF

Émulsion sauce cocktail

32€ 

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



Végétarien -



Vegan -



Sans Gluten -




Sans Lactose

## LES VIANDES

### PRESA IBÉRIQUE

Déclinaison autour de la carotte, boulgour, jus aux épices d'Orient

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

44€ 

### LE FILET DE BŒUF FRANÇAIS

Purée d'artichaut ou frites, sauce au poivre

49€ 

### CORDON BLEU DE VOLAILLE MAISON

Truffe et comté affiné, purée de pommes de terre à la truffe

45€

### SUBLIMEZ TOUS VOS PLATS

*Caviar Oscietre Kaviari 5gr*

*Truffe noire Melanosporum 5gr*

20€



Végétarien -



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, 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  
*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 -



Vegan -



Sans Gluten -



Sans Lactose

# LES DESSERTS

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

LE COOKIE DE LA GAUDE 12€  
Gel framboise, praliné pistache, glace pistache

SAINT-HONORÉ 12€  
Pâte sucrée, crémeux vanille, caramel vanille grillé, choux caramélisés, chantilly vanille

LA FRAISE 12€   
Sablé, biscuit pain de Gênes (amande), confit fraise shiso, mousse vanille

MOELLEUX CHOCOLAT 12€  
Crème anglaise vanille, chocolat Guanaja 70%  
*10 minutes de cuisson, merci pour votre patience.*

NOTRE ÎLE FLOTTANTE 12€   
Crème anglaise vanille

CITRON VERT BASILIC 12€   
Biscuit amande, mousse citron, insert basilic et vinaigrette huile d'olive

BANANA BREAD 28€  
Cake à la banane, compoté de banane et praliné de noix de pécan

SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS 6€

# 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