

La carte déjeuner Ochré

du mardi au samedi
de 12h30 à 14h30



LES FORMULES

Menu Déjeuner : Entrée / Plat / Dessert - 55 €
Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 47 €

Menu Signature : Dégustation des plats signatures du Chef
Entrée / Plat / Dessert - 70 €

-- Entrées --

« L'oeuf de Poule »

friand et crème crue au cresson des bassins de Cailly sur Eure et oeufs de saumon.

Supplément caviar Oscière Dégustation 5 g - 20 €

« Les Tomates à l'Ancienne »

sur l'idée d'une salade marinée à la vanille et rafraîchie d'oseille.

-- Poissons --

« Le Cabillaud »

bouillon de crustacés et choux juste tiédits aux huiles de mélisse et basilic.

-- Viande --

« Le Veau »

quasi rôti, courgettes jaunes et jus corsé
condimenté d'une sauce vierge aux baies de timur.

-- Fromages --

« Le Fromage travaillé »

« L'Assortiment de 3 Fromages » de la Maison Jaurel

-- Desserts --

« Le Souvenir d'un chocolat chaud »

« Le soufflé » à la rose, sorbet à la framboise.

« Les Figues » au naturel, glace au lait d'amande, compotée de romarin brûlé.

Menu Fable : En 5 services - 90 €

Menu Épopée : En 7 services - 115 €

Accords Mets & Vins : (uniquement sur les menus Fable et Épopée)
3 verres - 45 € ou 4 verres - 55 €

Accord « Sur mesure » - Prix en fonction de la sélection