

# La carte déjeuner Ochre

AUTOMNE-HIVER 2021

du mardi au samedi  
de 12h30 à 14h30



**Menu Déjeuner :** Entrée / Plat / Dessert - 55 €  
Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 45 €

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



-- Entrées --

« **L'Œuf de Poule** »

mousseline de topinambour à l'huile fumée

« **Chou fleur** »

rôti dans une chapelure à la laitue de mer, mousse de lait ribot  
au chouchen

-- Plats --

« **L'Aile de Raie** »

confite au beurre noisette, champignons sauvages et émulsion de  
pain grillé

« **Joue de Bœuf** »

comme un bourguignon saveur d'enfance

-- Fromage --

« **Le Fromage travaillé** »

« **L'Assortiment de 3 fromages** » de la Maison Jaurel

-- Desserts --

« **O/ riz/ gin** »

Mille feuilles 100% riz rond de Camargue aux parfums de Genièvre

« **Les Agrumes** »

Le citron en marmelade amère, clémentines marinées au balsamique blanc,  
écume de lait d'avoine au thym citron et graines de pavots



**Menu Fable :** En 5 services - 95 €

**Menu Épopée :** En 7 services - 125 €

**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