

La carte déjeuner Ochre

du mardi au samedi
de 12h00 à 14h30



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

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



-- Entrées --

« **L'Asperge Blanche** »

en panna cotta au lait d'amande, légumes croquants
à l'huile d'olive citron

« **Foie gras** »

de canard cuit au torchon, condiments rhubarbe hibiscus

-- Plats --

« **La Truite** »

grillée, cocos plats et blettes juteuses au basilic thaï,
vinaigrette relevée au soja

« **La Volaille** »

jaune fermière, légumes confits, concassée de tomate
et jus corsé aux aromates

-- Fromage --

« **Le Fromage Travaillé** »

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

-- Desserts --

« **La Rhubarbe** »

confite aux baies de genièvre, yaourt de brebis,
glace au lilas et fleurs printanières

« **La Fraise** »

au naturel imprégné de son jus au sansho vert,
crème onctueuse au café vert

« **Le Chocolat** »

São Tomé 65% en textures de chez Nicolas Berger, orge malté torréfié, sorbet
cacao à la bière ambrée, écume houblonnée

Menu Fable : En 5 services - 105 €

Menu Épopée : En 7 services - 135 €

Accords Mets & Vins : (uniquement sur les menus Signature,
Fable et Épopée)

3 verres - 45 € ou 4 verres - 55 €

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

