

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'œuf** »

cuit nacré, pleurotes grises, jus de viande au Xérès
et émulsion de pain grillé

« **La Carotte** »

sur l'idée d'une tartelette, kumquat et sésame noir

-- Plats --

« **Le Skrei** »

comme un fish'n chips au wasabi et chou kale

« **Le Bœuf** »

basse côte, salade de haricots beurre et tomates confites

-- 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 Pêche Jaune** »

marinée au balsamique blanc, glace et mousse onctueuse à la fleur de sureau,
jus de baie de sureau à l'huile d'olive

« **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 - 110 €

Menu Épopée : En 7 services - 140 €

Menu Sentiers : En 5 services - 105 € (Végétarien)

Accords Mets & Vins : 3 verres - 50 € 4 verres - 60 € 15€ par verre supp.

Accord Prestige : Sélection Haut de Gamme du Sommelier 4 verres - 200€

