

La carte déjeuner Ochre

du mardi au samedi (sauf jeudi midi)
de 12h30 à 14h30



Menu Déjeuner : Entrée / Plat / Dessert - 57 €
Entrée / Plat ou Plat / Dessert - 49 €

Menu Signature : Dégustation des plats signatures du Chef
Entrée / Plat / Dessert - 75 €

-- Entrées --

« **L'œuf de Poule** » Supp Truffe +15 € (Végétarien)
cuit mollet, coulis d'épinard, crosnes au beurre noisette et émulsion au comté.

« **La Patate douce** » (Végan)
rôtie, crème onctueuse fumée au curcuma, oignons doux croustillants à l'érable et pignons de pins.

-- Plats --

« **La Seiche** » Supp Caviar + 15€ (Végan possible)
Grillée, brocolis et lentilles comme un taboulé à la mélisse, émulsion d'ail doux
Au cima de rapa

« **La Volaille Jaune** »
Suprême fondant, salsifis laqués, jus corsé au poivre long
et raisin grimson, mousseline de marron cardamome

-- Fromage --

« **Le fromage travaillé** »

« L'assortiment de 3 fromages » de la maison Jaurel

-- Desserts --

« **Le Cédrat** »
en vacherin vapoureux aromatisé au thym, olive de Kalamata, crème légère au miel

« **La Poire** »
braisée, caramel de cèpes, pesto au cresson

« **La café** »
du fruit à la torréfaction

Menu « Sentiers » végétarien : en 8 temps : 110 €

Menu Fable : En 8 temps - 120 € **Menu Épopée :** En 10 temps - 160 €

Accords Mets & Boissons Fable : 80 €
Accords Mets & Boissons Épopée : 110 €

