

La carte déjeuner Ochré

du mardi au samedi (sauf jeudi midi restaurant fermé)
de 12h00 à 14h30



Menu Déjeuner : Entrée / Plat / Dessert - 65 €
Entrée / Plat **ou** Plat / Dessert - 55 €

Menu Signature : Dégustation au déjeuner des plats signatures du Chef
Entrée / Plat / Dessert - 80 €

-- Entrées --

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

« **Asperges Blanches** » des Landes (Végan)
grillées à l'huile de café, mousse de pois-chiches, poudre de graines
d'angélique et noisettes râpées.

-- Plats --

« **La Seiche** » Supp. Caviar + 15€ (végétarien possible)
grillée, brocolis et lentilles comme un taboulé onctueux à la mélisse,
crème d'ail doux au cima de rapa.

« **Volaille Jaune Fermière** » Supp. Morilles +15€
de chez Stéphane Tazier dans les Landes
ravioles de champignons safranées, pesto de roquette et jus corsé.

-- Fromage --

« **Le Fromage Travaillé** »

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

-- Desserts--

« **Le Cédrat** »

vacherin vapoureux aromatisé au thym,
olive de Kalamata, crème légère au miel de lavande.

« **La Pomme des reinettes** »

confite, sorbet au cidre,
crème légère à la vanille de Madagascar.

« **Le Café** »

du fruit à la torréfaction.

Menu Fable : En 8 temps - 120 €

Menu Épopée : En 10 temps - 160 €

Menu Sentiers : En 8 temps - 110 € (Végétarien)

Accords Mets & Vins : Accord Signature - 55 € Fable - 80 € Épopée -110€

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