

# 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 Tauzier 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 5 temps - 120 €

**Menu Épopée :** En 7 temps - 160 €

**Menu Sentiers :** En 5 temps - 110 € ( Végétarien )

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

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