

Aurasice

ORANGE, AUTREFOIS

Notre Chef, Enzo Ciccarelli, sélectionne soigneusement ses produits en fonction de la saison et de la façon dont ils sont cultivés, élevés, pêchés ou cueillis.

Fruits et légumes pour la plupart bio, provenant de Mornas, d'Orange ou des Alpilles. Viande française, volaille d'Ardèche, poissons de Méditerranée, épeautre du Ventoux

De bons produits, une cuisine simple et respectueuse, les bases du bonheur !

Menu 3 plats - Entrée, plat, dessert 37 €

Menu 2 plats - Entrée, plat, ou plat, dessert 33 €

Menu Carte Blanche selon la sélection du chef 49€

A la carte - Entrée 12€ Plat 26€ Dessert 10€

LES ENTREES

Salade de lentilles, vinaigrette de betterave et balsamique, chèvre frais

Lentil salad, beetroot and balsamic dressing, fresh goat's cheese

Bœuf comme un pastrami, radis et pickles, mayonnaise épicée

Beef pastrami, pickles, spicy mayonnaise

Poireaux vinaigrette, mousse de hareng fumé et œuf dur
Steamed leek vinaigrette dressing, smoked herring mousse and hard-boiled egg

Velouté de carottes rôties, orange et romarin, noisettes grillées au curry
Carrot velouté with orange and rosemary

LES PLATS, PREPARES AVEC SOIN

Côte de cochon de Bigorre, chou et pomme de terre, olives vertes, ketchup de betterave
Bigorre pork chop, cabbage and potatoes, green olives and beet ketchup

Bœuf confit et effiloché, carottes glacées, émulsion de pomme de terre, jus de civet
Confit and shredded beef, honey glazed carrots, potato emulsion and stew juice

Daurade royale au grill, épeautre et chou au poivre de Sichuan, réduction de vin rouge
Grilled royal sea bream, spelled and cabbage with Sichuan pepper, red wine sauce reduced

Risotto crémeux, émulsion d'épinard et gorgonzola, citron jaune confit au sel
Creamy risotto, spinach and gorgonzola emulsion, salt-preserved lemon

DOUCEURS GOURMANDES ET SUCREES

Chocolat noir fumé, agrumes et biscuits au grué de cacao
Smoked dark chocolate, citrus fruits and cocoa nib biscuits

Gâteau d'amande à l'orange, crème intense à la vanille
Orange almond cake, intense vanilla cream

Pommes et poires confites, raisins secs au curry, mousse légère aux épices
Candied apples and pears, curried raisins, light spice mousse

Sélection de fromages retour de marché
Selection of cheese from the local market

Toute notre carte est cuisinée sur place, aussi pardonnez-nous si votre choix venait à manquer.
. Prix nets en euros, taxes et service compris – Net price in euro, tax and service included