

# 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