

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.

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

Menu 3 plats - Entrée, plat, dessert 39 €

Menu 2 plats - Entrée, plat, ou plat, dessert 35 €

Menu Enfant - Plat dessert, boisson 12 €

A la carte - Entrée 12 Plat 26 Dessert 10

LES ENTREES

Tartare de bœuf au couteau, mayonnaise au soja, condiments câpres et sel fumé
Knife-cut beef tartare, soy mayonnaise, caper condiments, and smoked salt

Soupe de courgettes froides, ricotta aux herbes, œufs de truite
Cold zucchini soup, herb ricotta, and trout roe

Salade d'asperges vertes, émulsion d'œuf et parmesan, citron jaune
Green asparagus salad, egg and parmesan emulsion, yellow lemon

LES PLATS, PREPARES AVEC SOIN

Daurade royale grillée sur peau, quinoa aux piquillos, artichauds et cébettes
Grilled skin-on gilt-head bream, quinoa with piquillos, artichokes, and spring onions

Suprême de volaille rôti, poêlée de légumes printaniers, crème de coco et curry
Roasted chicken supreme, sautéed spring vegetables, coconut cream, and curry

Agneau de quelques heures, pomme de terre au romarin et jus corsé
Slow cooked lamb, potatoes with rosemary and spicy juice

DOUCEURS GOURMANDES ET SUCREES

Mousse chocolat noir intense, purée de cerise, croquant cacao
Intense dark chocolate mousse, cherry purée, and crispy cocoa

Crèmeux mangue, mousse de fromage blanc, meringue citron vert
Mango crèmeux, white cheese mousse, and lime meringue

Fraises au naturel, mascarpone à la vanille et basilic
Fresh strawberries, vanilla mascarpone, and basil

*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*