

# 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 d'asperges,

roquette, œuf et parmesan

*Asparagus with roquette salad, egg and parmesan 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*

### Concombre en yaourt mentholé,

Œuf de truite

*Cucumber, mint yogurt and trout egg*

---

## LES PLATS, PREPARES AVEC SOIN

### Lieu jaune, légumes printaniers, amandes et émulsion d'herbes

*Pollock, spring vegetables, almonds and herb emulsion*

### Volaille rôtie sur peau, pommes de terre aux parfums de champignons, jus court

*Roasted poultry with mushrooms, reduced juice*

### Poulpe grillé, gel de poivron piquillo, semoule aux épices

*Grilled octopus, piquillo pepper gel, spiced semolina*

### 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*

### Crèmeux citron jaune intense,

Ganache chocolat blanc vanille et bergamote  
*Intense lemon cream, white chocolate and vanilla, bergamot*

### Fraises en texture, basilic et lait buflone

*Strawberries with basil and buflone milk*

### 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*