

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 du Marché

Velouté de choux fleur et texture de chorizo
Cauliflower soup and chorizo texture

ou

Entrée du jour, selon l'inspiration du marché
Daily Chef special

Sauté de cochon aux olives, riz long aux agrumes et herbes fraîches
Sautéed pork with olives, rice with citrus and fresh herbs

ou

Pavé de thon laqué et grillé, choux chinois aux sésames
Grilled and lacquered tuna steak, sesame-crusted Chinese cabbage

Riz au lait à la vanille et confiture de lait
Vanilla rice pudding and dulce de leche

ou

Mousse de cacao et compoté d'agrumes aux épices
Cocoa mousse and spiced citrus compote

Menu du Marché - Entrée, Plat, Dessert 29-

Menu Entrée, Plat ou Plat, Dessert 24-

Menu enfant (plat - dessert) disponible sur demande 12-

*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*

Aurasice

ORANGE, AUTREFOIS

INCONTOURNABLES DE LA SAISON

Les Entrées

Velouté de choux fleur, texture de chorizo <i>Cauliflower soup with chorizo texture</i>	8-	Traditionnelle salade de chèvre chaud <i>Traditional warm goat salad</i>	17-
Mousse de chèvre aux herbes fraîches et légumes croquants <i>Goat milk mousse with fresh herbs and crunchy vegetables</i>	8-	Assiette de saumon fumé, crème grelette, citron jaune <i>Smoked salmon, cream cheese, lemon</i>	15-
Suggestion du Chef <i>Chef's suggestion</i>	10-		

Les Plats, préparés avec soin

Sauté de cochon aux olives, riz long aux agrumes et herbes fraîches <i>Sautéed pork with olives, rice with citrus and fresh herbs</i>	19-	Pavé de thon laqué et grillé, choux chinois aux sésames <i>Grilled and lacquered tuna steak, sesame-crusted Chinese cabbage</i>	20-
Fregola sarda aux coques, crème de poireaux, copeaux de mimolette <i>Fregola sarda with cockles, leek cream, mimolette cheese</i>	23-	Magret de canard entier rôti sur la peau, purée de pomme de terre fumée <i>Roasted duck breast, smoked mashed potatoes</i>	28-

Douceurs gourmandes et sucrées

Selection de fromages locaux <i>Selection of local cheese</i>	11-	Riz au lait à la vanille, confiture de lait <i>Vanilla rice pudding, dulce de leche</i>	7-
Financier aux fruits rouges, chantilly et coulis framboise <i>Financier with red berries & whipped cream</i>	9-	Mousse de cacao et compoté d'agrumes aux épices <i>Cocoa mousse and spiced citrus compote</i>	8-
Crème aux deux citrons, biscuit crumble <i>Cream with lemon and lime, crumble biscuit</i>	9-		

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