

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 35 €

Menu 2 plats - Entrée, plat, ou plat, dessert 31 €

Menu Enfant - Plat dessert, boisson 12 €

LES ENTREES

Carpaccio de tomates anciennes et nectarine

Lait de Bufflone

Tomatoes and nectarine carpaccio, buffalo milk

Saladette de pomme de terre

Haddock et sauce yaourt

Potato saladette

Haddock and yogurt sauce

Terrine de cochon maison

condiments aux câpres

Homemade pork terrin, capers

Œuf parfait creme de champignons

Comté et jus de viande

Perfect egg mushroom cream

County and meat juice

LES PLATS, PREPARES AVEC SOIN

Filet de cannette , celeri et confit d'oignons « Vandouvan »

Can fillet, celery and onion confit "Vandouvan"

Paleron de bœuf braisé au curry noir ,pomme de terre purée

Braised beef paleron with black curry, mashed potato

Pêche du jour , carottes confites , jus d'estragon

Fish of the day , candied carrots , tarragon juice

Moules fumées , fregola sarda, jus marinière , cheddar

Smoked mussels , fregola sarda, marinière juice, cheddar

DOUCEURS GOURMANDES ET SUCREES

Sélection de fromage de chèvre

de la chèvrerie de Condi

Goat cheese from the local Condi farm

Ganache chocolat noir

Praline et noisettes, feuillantine cereales

Dark chocolate ganache, praline and hazelnuts , leafy cereals

Pêche au sirop, mousseux fromage blanc

Meringue

Peach in syrup , sparkling cottage cheese

meringue

Figues roties cremeux vanille

Framboise

Figs roties cremeux vanilla, Raspberry

Prix nets en euros, taxes et service compris - Net price in euro, tax and service included