

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 32 €

Menu 2 plats - Entrée, plat, ou plat, dessert 29 €

Menu Enfant - Plat dessert, boisson 12 €

LES ENTREES

Gaspacho de tomates anciennes

Poivrons et olives noires

Tomatoes gazpacho, olives and sweet peppers

Terrine de cochon maison

condiments aux câpres

Homemade pork terrin, capers

Tartare de daurade aux agrumes

Courgettes et concombre

Daurade tartar, citrus fruits, zucchini, cucumber

Caviar d'aubergine

lait de bufflone, graines et sumac

Eggplant caviar, seeds of sumac spice

LES PLATS, PREPARES AVEC SOIN

Agneau confit, aubergine à la flamme, ail doux

Lamb confit, eggplant, sweet garlic

Tartare de bœuf au couteau, assaisonnement fumé

Beef tartar, smoked dressing

Poulpe au grill, carottes, soja

Grilled octopus, carrots, soja

Pêche du jour, légumes du soleil, amandes et crème iodée

Fish of day, vegetables and almonds

DOUCEURS GOURMANDES ET SUCREES

Sélection de fromage de chèvre

de la chèvrerie de Condi

Goat cheese from the local Condi farm

Abricot rôti

mousse fromage blanc à la fleur d'oranger

Roasted apricot, cottage cheese mouss

Chocolat noir en texture

Gel mentholé

Chocolate ganache, mint

Gateau pistache et fruits rouges

Chocolat blanc et anis vert

Pistachio cake, red fruits, white chocolate, green anise

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