

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

Velouté de panais

Vinaigrette de pain toasté

Breadcrumb of parsnip, toasted bread vinaigrette

Terrine de cochon maison

condiments aux câpres

Homemade pork terrin, capers

Œuf parfait

Crème de champignons, noisette grillées

Perfect egg, mushroom cream, roasted hazelnut

Saumon fumé sur brioche

Crème citron jaune

Smoked salmon on brioche, yellow lemon cream

LES PLATS, PREPARES AVEC SOIN

Travers de cochon confit, déclinaison de potimarron

Candied pork ribs, pumpkin declination

Risotto arborio aux coques, épinard et gingembre

Risotto arborio with cockles, spinach and ginger

Suprême de volaille cuit a basse température, petit légumes d'hiver, crème de noix

Poultry supreme cooked at low temperature, small winter vegetables, walnut cream

Filet de saumon cuit sur peau, pomme de terre, sauce crème et ciboulette

Salmon filet cooked on skin, potato, cream sauce and chives

DOUCEURS GOURMANDES ET SUCREES

Sélection de fromage de chèvre

de la chèvrerie de Condi

Goat cheese from the local Condi farm

Crèmeux fruit de la passion

Chocolat noir

Creamy fruit of the passion, dark chocolate

Crème de marron

Clémentine, meringue

Chestnut cream, clementine, meringue

Spéculos

Pomme et poire

Speculos, apple and pear

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