

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

Tatin de pomme de terre, tomme de Savoie et sucs d'endives

Potato tatin style, tomme de Savoie cheese and endive sauce

Ou

Entrée du jour, selon l'inspiration du marché

Daily Chef special

Carbonara du Grand Hôtel, mafaldine, guanciale et pecorino

Carbonara pasta style, mafaldine, guanciale and pecorino

Ou

Pot au feu de poissons, légumes printaniers, aioli au fenouil

Fish pot au feu with spring vegetables and fennel aioli

Panna cotta au miel, confit d'agrumes à la fleur d'oranger

Honey panna cotta, candied citrus with orange blossom

Ou

Poire pochée à d'hibiscus, crème diplomate à la vanille

Poached pear in hibiscus syrup, vanilla diplomat cream

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

Tatin de pomme de terre, tomme de Savoie et sucs d'endives <i>Potato tatin style, tomme de Savoie cheese</i>	9-	Houmous au sésame, légumes à la croque au sel <i>Sesame hummus with raw vegetables</i>	9-
Saumon fumé, crème aigrette à l'aneth <i>Smoked salmon, dill cream and lemon</i>	16-	Traditionnelle salade César <i>Traditional Caesar salad</i>	17-
Suggestion du Chef <i>Chef's suggestion</i>	9-		

Les Plats, préparés avec soin

Pot au feu de poissons, légumes printaniers, aioli au fenouil <i>Fish stew, spring vegetables, fennel aioli</i>	19-	Carbonara du Grand Hotel mafaldine, guanciale et pecorino <i>Carbonara pasta, mafaldine, guanciale and pecorino cheese</i>	18-
Bœuf carotte rafraîchi à l'écorce d'orange, céleri et pomme de terre <i>Beef stew with carrot and orange peel, celery and potatoes</i>	23-	Poulpe sauté à l'ail, orge perlé et émulsion de persil <i>Sauteed octopus with garlic, pearl barley, and parsley emulsion</i>	25- -

Douceurs gourmandes et sucrées

Sélection de fromages locaux <i>Selection of local cheese</i>	11-	Panna cotta au miel, confit d'agrumes à la fleur d'oranger <i>Honey panna cotta with candied citrus</i>	8-
Poire pochée à l'hibiscus, crème diplomate à la vanille <i>Poached pear in hibiscus syrup, vanilla diplomat cream</i>	8-	Brownie aux cacahuètes salées, chantilly mascarpone <i>Salted peanut brownie with mascarpone whipped cream</i>	10-
Ganache montée chocolat blanc, suprême d'agrumes, meringue <i>White chocolate ganache, citrus and meringue</i>	10-		

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