

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 37 €

Menu 2 plats - Entrée, plat, ou plat, dessert 33 €

Menu Enfant - Plat dessert, boisson 12 €

LES ENTREES

Saumon confit aux baies roses,
Pommes de terre fumées et sauce au yaourt
*Candied salmon with pink pepper,
Smoked potatoes and yogurt sauce*

Pâté de lapin fait maison, crème au poivre vert
Rabbit pie homemade, green pepper cream

Œuf parfait, crème d'asperges
Parmesan et noisettes
*"Perfect" egg, green asparagus cream
Parmesan cheese and hazelnuts*

Poireaux à la sauce gribiche, œufs de truite
Cold leeks with gribiche sauce and trout eggs

LES PLATS, PREPARES AVEC SOIN

Agneau confit, épeautre et olives noires, jus corsé infusé aux herbes
Confit lamb, spelled with black olives, savory juice with herbs infusion

Quasi de veau cuisson basse température, pomme de terre, sauce comme une Grenobloise
Filet of veal low temperature cooking, potatoes with a Grenobloise style sauce

Poulpe au grill, mariné et laqué à la sauce barbecue, quinoa aux piquillos
Grilled octopus, glazed and marinated with a BBQ sauce, quinoa with piquillos peppers

Filet de maigre rôti, mousseline de carottes, beurre blanc au Noilly Prat
Roasted croaker fillet, carrots mousseline, "beurre blanc" with Noilly Prat

DOUCEURS GOURMANDES ET SUCREES

Sélection de fromages de chèvre
de la chèvrerie de Condi
Goat cheese from the local Condi farm

Crème de citron et mousse de mascarpone
Crumble au thym citron
*Creamy lemon, mascarpone cheese mousse,
Lemon thyme crumble*

Ganache chocolat lacté caramel
Crème à la fève de tonka et cacahuètes
Milky and toffy chocolate, tonka bean, peanuts

Fraises du pays marinées au citron,
Chocolat blanc à la vanille et basilic
*Strawberries from Provence citrus marinated,
Vanilla white chocolate and basil*

*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*