

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

Velouté de courge en cappuccino de lard

Creamy pumpkin soup, topped with a delicate bacon cappuccino

OU

Entrée du jour, selon l'inspiration du marché

Daily Chef special

Saucisse de Toulouse, purée maison, sauce vigneronne

Sausage from Toulouse, mashed potatoes, red wine sauce

OU

Saumon de l'Atlantique rôti, poireaux à la crème

Roasted Atlantic salmon served on creamy leek fondue

Pomme Royal Gala caramélisée, chantilly mascarpone à la vanille

Caramelized apple with smooth vanilla mascarpone whipped cream.

OU

Crèmeux passion, mangue & fromage blanc

Exotic passion fruit & mango cream paired with traditional farmhouse curd cheese.

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

Rillettes de saumon aux câpres <i>Homemade salmon rillettes with capers</i>	8-	Terrine de cochon aux champignons <i>Homemade pork and mushroom terrine</i>	11-
Velouté de courge en capuccino de lard <i>Creamy pumpkin soup with a bacon cappuccino</i>	8-	Traditionnel oeufs mayonnaise <i>Traditional eggs with homemade mayonnaise</i>	7-
Salade d'automne Comté, pomme et noix <i>Fall season salad Comté cheese, apple & walnuts</i>	9- Entrée	16- Plat	8-

Les Plats, préparés avec soin

Saumon de l'Atlantique rôti, poireaux à la crème <i>Roasted Atlantic salmon with leek fondue.</i>	20-	Mafaldine aux crevettes sauvages à l'ail, émulsion coco - crustacés <i>Mafaldine pasta with wild prawns sautéed in garlic with a coconut and shellfish emulsion</i>	21-
Saucisse de Toulouse, purée maison, sauce vigneronne <i>Toulouse sausage, mashed potatoes, red wine sauce</i>	18-	Paleron de bœuf braisé, escalope de foie gras poêlé et pommes de terre fondantes <i>Slow-braised beef shoulder, pan-fried foie gras, "fondantes" potatoes</i>	29-

Douceurs gourmandes et sucrées

Sélection de fromages locaux <i>Selection of local cheese</i>	11-	Crèmeux passion, mangue, fromage blanc <i>Passion fruit - mango cream with cottage cheese</i>	8-
Pomme Royal Gala caramélisée, chantilly mascarpone à la vanille <i>Caramelized apple with vanilla whipped cream</i>	8-	Traditionnelle île flottante et caramel <i>Traditional île flottante with caramell</i>	9-
Mousse au chocolat noir intense <i>Intense dark chocolate mousse</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