

La Carte Littorale de la Table d'Aurore pour le déjeuner en juillet et août

LES DELICES DE LA TABLE D'AURORE SUR PLANCHES :

Saumon fumé maison, mesclun d'herbes et ses toasts	26 €
Charcuteries affinées de la maison Millas, beurre et condiments	26 €

NOS ENTREES :

Taboulé aux herbes, snacké de thon à l'huile de sésame grillé	29 €
Fantaisie de melon, sorbet verveine et voile de jambon des Monts de Lacaune	27€
Palette de tomates plein champ, émincé de tomme de brebis de Félines	28 €

NOS PLATS :

Snacké de cœur de thon, sauce ravigote aux herbes	36 €
Filet de sébaste grillé, compotée de légumes de soleil au thym	37 €
Araignée de cochon Apalhat grillée, moutarde aux épices douces	37 €

Selon arrivage nous vous proposons notre panier du Pêcheur (prix selon le poids)

NOS PÂTES :

Tagliatelles fraîches au homard, bisque crémeuse	45 €
Tagliatelles fraîches, tomates à l'ail des ours et vieux Rodez	35 €

NOS DESSERTS :

Trilogie de glaces ou sorbets, coulis et fruits frais	16 €
Coupe de glace yaourt aux framboises liqueur impériale	18 €
Fruits pochés du moment au vin de Provence et verveine	17 €