

LES DELICES DE LA BELLE AURORE

Charcuteries affinées de la Montagne noire en fines tranches,
beurre et pickles de légumes 26 €

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre,
crème légère acidulée 26 €

LES ENTREES

Brousse de chèvre, sablé parmesan, délices du
marché 28 €

Fricassée d'artichauds au thym, févettes et ventrèche de
thon fumée, huile de noisette 29 €

Assiette végétale du jardin de la Piboule,
tempura de fleurs de courgette, huile d'olive petit ribier de Flayosc 29 €

Terrine de foie gras de canard du Gers au naturel,
kumquats glacés au miel de pommier, toasts blonds 35 €

LES PLATS

Filet de sébaste, palourdes, jus de crustacés au curry léger 39 €

Tronçon de turbot, émulsion à la badiane,
fenouil et jeunes artichauds juste raidis 43 €

Echine de cochon Apalhat sauce soja, baies de genièvre 38 €

Faux filet Aubrac mûré, sauce aux poivres de notre sélection,
frites de panisse 42 €

Panier du pêcheur selon arrivage Prix au poids

PLAT SIGNATURE (uniquement sur commande) 80 €/2 pers

Grosse sébaste farcie entre terre et mer, rôtie au four, bouillon safrané

FROMAGES

Dégustation de fromages de chèvre de nos collines
et tomme de brebis du Tarn 20 €

LES DESSERTS

Nougat glacé au miel de sarriette, pralin de pignons de pin 20 €

Pavlova crème Madame, meringue au citron vert,
fruits rouges 20 €

Trilogie de glaces ou sorbets, coulis et nougatine de sésame 18 €

L'incontournable « Sphère » chocolat framboise de la Table d'Aurore 22 €

A commander en début de repas :

Tiramisu au mascarpone, limoncello, biscuits cuillère maison 22 €

Menu à 62 €

Mise en bouche pour patienter

Brousse de chèvre, sablé parmesan, délices du marché

Filet de sébaste, palourdes,
jus de crustacés au curry léger

Ou

Echine de cochon Apalhat sauce soja
et baies de genièvre

Pavlova crème Madame,
meringue au citron vert et fruits rouges

Mignardises

Accords mets et vins avec deux verres de vins DVine au choix à 30 €

- Chablis vieilles Vignes, Domaine Brocard 2022
 - Condrieu, Domaine D. Morion 2022
- Châteauneuf du Pape, Domaine la Graveirette 2020
- Saint-Emilion Grand Cru, Château de Béchaud 2018

Prix nets