

-LES DELICES DE LA BELLE AURORE SUR ARDOISE-

Les classiques sardines aux aromates, tranche campagnarde grillée

16 €

Charcuteries et magret fumé en fines tranches, pickles de légumes

18 €

Saumon fumé par nos soins, crème légère acidulée aux agrumes

18 €

Os à moelle de bœuf rôti au piment d'Espelette et gomasio

17 €

- LES ENTREES -

Pressé de foie gras de canard de « la ferme du Puntoum »,
confit d'abricots au miel de fleur de l'Aubrac

24 €

Verrine gourmande de chair de crabe liée aux herbes folles,
caviar d'aubergine aux œufs de tobiko

22 €

Thon rouge servi comme un tartare, marinade au pamplemousse rose et gingembre,
copeaux de poutargue

24 €

La composition végétale de tomates plein champs marinées,
sorbet et ses croustilles au tahin

20 €

- LES POISSONS -

Superposition de filets de loup rôtis au pressé d'olives,
polenta fondante au parmesan et basilic

30 €

Le steak de thon du littoral « Rossini » et sa folie de jeunes courgettes nouvelles

33 €

Panier du pêcheur selon arrivage

Prix au poids

- LES VIANDES -

Tendre quasi de veau français rissolé au beurre de ghee à la nigelle,
gnocchis frais de Michel

29 €

Poitrine de canette cuite au sautoir, pommes grenailles,
olives et tomates aux parfums de garrigue

30 €

- LES FROMAGES -

Chèvre frais bio de Peygros légèrement mariné aux senteurs de Provence

14 €

Tranchettes de tomme de vache affinée, mesclun et pain toasté

14 €

- LES DESSERTS -

Mousseline de fromage blanc au citron, nage d'abricots à la verveine

13 €

Millefeuille aux fruits rouges, crème vanillée et son sorbet au cassis

14 €

Trilogies de glaces ou sorbets artisanaux, coulis et fruits frais de saison

13 €

L'incontournable « Sphère » au tout chocolat de la Table d'Aurore

15 €

A commander en début de repas :

Méli mélo de fruits frais raidis à l'huile d'olive bio de Taverne,
sucre de canne complet, glace yaourt

15 €

Fine tartelette tiède aux quartiers d'abricots arrosés de miel et huile d'olive du pays

14 €

- MENU A 48 € -

Mise en bouche pour patienter

Verrine gourmande de chair de crabe liée aux herbes folles,
caviar d'aubergine aux œufs de tobiko

Superposition de filets de loup rôtis au pressé d'olives,
polenta fondante au parmesan et basilic

Ou

Poitrine de canette cuite au sautoir, pommes grenailles,
olives et tomates aux parfums de garrigue

Mousseline de fromage blanc au citron, nage d'abricots à la verveine

Mignardises