

LES DELICES DE LA BELLE AURORE SUR ARDOISES

Charcuteries affinées de la maison Millas coupées en fines tranches,
pickles de légumes 19 €

Saumon fumé par nos soins, crème légère acidulée aux agrumes 19 €

LES ENTREES

Pressé de foie gras de canard du Gers,
chutney de fruits, réduction de sangria 26 €

Raviole ouverte aux champignons, bouillon d'herbes 25 €

Nougat de chèvre, crémeux de courgette à la provençale 24 €

Carpaccio de veau du ségala, vinaigrette de potimarron
au vieux rodez 25 €

LES PLATS

Dos de cabillaud rôti au jambon séché, compotée de légumes 33 €

Lotte snackée, riz de Camargue aux algues 38 €

Filet de canette rôti aux baies de sichuan,
tatin du verger à la verveine 34 €

Agneau confit à basse température aux épices,
légumes à l'ancienne 33 €

Panier du pêcheur selon arrivage Prix au poids

PLAT SIGNATURE (uniquement sur commande) 75 €/2 pers
24 heures à l'avance

Epaule d'agneau confite 5h à basse température,
pressé de pomme de terre à la truffe.

FROMAGES

Planche de fromages, Roquefort, tomme de brebis et comté,
pain toasté 15 €

Chèvre frais bio de Peygros légèrement mariné
aux senteurs de Provence 15 €

LES DESSERTS

Trilogie de glaces ou sorbets artisanaux, coulis et fruits frais de saison 15 €

Savarin gourmand à la liqueur de sureau 15 €

L'incontournable « sphère » au tout chocolat de la table d'Aurore 16 €

La coupe d'automne aux poires pochées, glace aux marrons 15 €

A commander en début de repas :

Nougat glacé meringué au miel de nos collines
flambé à la farigoule 15 €

Menu à 49 €

Mise en bouche pour patienter

Nougat de chèvre, crémeux de courgette à la provençale

Dos de cabillaud rôti au jambon séché, compotée de légumes

Ou

Filet de canette rôti aux baies de sichuan, tatin du verger à la verveine

Savarin gourmand à la liqueur de sureau

Prix nets