

LES DELICES DE LA BELLE AURORE SUR ARDOISES

Mesclun de légumes primeurs et ses régalades de sauces du moment	17 €
Charcuteries affinées et magret fumé en fines tranches, beurre et condiments	19 €
Tranches fines de saumon fumé par nos soins, crème légère émulsionnée au yuzu	19 €
La nouvelle saucisse de cochon noir de Biscay grillée au piment d'Espelette	19 €

LES ENTREES

Verrine de légumes de printemps, copeaux de daurade fumée aux cristaux de sel de Guérande	21 €
L'assiette végétale de jeunes courgettes et artichauts primeurs, olives noires de Nyon, croustilles de focaccia	22 €
L'oreiller de la Belle d'Aurore revisité sur un lit de jeunes pousses au parfum de truffes	24 €
Marbré de foie gras de canard de la ferme du Puntoun mariné au vin d'épices, miroir cassis, toasts blonds	25 €

LES PLATS

Dos de maigre aux shitakés, émulsion de beurre d'orange	29 €
Aiguillettes de turbot juste raidies, frégola servi comme un risotto à la tomme de brebis de Félines	31 €
Poire de bœuf cuit au sautoir, pissaladière de confit d'oignons rouges, mousseline de Mona Lisa au beurre d'Echiré	32 €
Echine de cochon de Biscay, grillé au poivre de Sélim, panisse à l'ail des ours	32 €
Panier du pêcheur selon arrivage	Prix au poids

Toutes nos viandes sont d'origine Française
Prix nets

FROMAGES

Dégustation de fromage de chèvre et tomme de brebis affinée du Tarn, mesclun 14 €

Chèvre frais bio de Peygros mariné à l'huile d'olive de la Pierre Plantée 14 €

LES DESSERTS

L'ananas Victoria poché au sirop d'épices, glace à la noix de coco 15 €

Fraises et framboises, faisselle de brebis, sucre muscovado 14 €

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

L'incontournable « Sphère » au tout chocolat de la Table d'Aurore 16 €

A commander en début de repas :

Brochette de fruits de saison poêlée au miel de lavande, glace yaourt 14 €

Caquelon de fraises et rhubarbe servi tiède, sorbet fraise 14 €

Menu à 49 €

Verrine de légumes de printemps,
copeaux de daurade fumée aux cristaux de sel de Guérande

Echine de cochon de Biscay grillée au poivre de Sélim,
panisses à l'ail des ours

Ou

Dos de maigre aux shitakés,
émulsion de beurre d'orange

Caquelon de fraises et rhubarbe servi tiède,
sorbet fraise

Mignardises

Prix nets