



Menu de l'Aubier : 29[€]

Entrée, Plat, Dessert, Café
Midi uniquement,
hors dimanche et jours fériés

Entrées

Véritable Gaspacho de Légumes du Soleil,
Brousse crémeuse aux parfums d'origan, sorbet surprenant fenouil thym-citron

Ou

Bœuf des Hautes Terres en Involtini,
Pomme-betterave en complicité, pesto de roquette

Ou

Brandade Légère aux Ingrédients d'Hier,
Craquants de « Pa amb tomaquet », piperade au piment vert, glace aux airs d'un aioli

Plats

Filet de Canette des Dombes Peau Croustillante,
Polenta moelleuse au parmesan Grana Padano, Niçoise de légumes et caviar d'aubergines

Ou

Retour de Pêche,
Poisson du jour rôti au beurre salé, pain perdu à l'ail, asperges plurielles et sauce hollandaise aérienne

Ou

Risotto au Riz Rouge Bio de Camargue,
Lié à la tomme catalane, courgettes croquantes « alla Genovese », écume de lait au basilic

Desserts

Le Voluptueux,
Au chocolat Alunga lacté, biscuit brownie, sorbet et essence au cacao intense

Ou

Éclair Éphémère,
Gourmand et inspiré au fil des jours par notre Chef Pâtissière

Ou

La Pomme Tatin ,
Servie en feuille à feuille croustillant, crème d'Isigny, glace vanille et sauce caramel au beurre salé

Café

Entrée-Plat-Café : 24€
Plat-Dessert-Café : 22€
Boissons non incluses
Prix en euros
Taxes et service compris



Menu de l'Aubier