



Menu de l'Aubier : 29[€]
Entrée, Plat, Dessert, Café
Midi uniquement,
hors dimanche et jours fériés

Entrées

Agnès Sorel,

Velouté de champignons, mousseline de veau soufflée au parfum de truffe,
crème moelleuse au « poivre de cèpes ».

Ou

Thon Mi-Cuit à la Flamme,

Mousseline daikon-gingembre, rouleau de printemps à la mangue, chips de riz soufflé et glace intense wasabi.

Ou

Tartelette Automnale,

Pâte brisée aux herbes du jardin, betteraves plurielles, magret fumé au poivre de Sichuan, glace au chèvre frais.

Plats

Suprême de Volaille Fermière de l'Ain,

Farce fine à la chicorée, endives et pommes du Vigan en complicité, laquage au café.

Ou

Retour de Pêche,

Poisson du jour en croûte de pamplemousse, écrasée de pommes de terre au chorizo de taureau,
pesto de roquette

Ou

Joue de Bœuf de Sept Heures,

Braisée au vin des Costières, haricots Tarbais tel un cassoulet,
espuma de légumes et toast grillé aux rillettes de jarret.

Desserts

Tarte Gourmande Meringuée,

Lemon-curd, peps de gingembre confit, sorbet à la fleur d'hibiscus.

Ou

« Tajine » de Fruits,

Gâteau moelleux aux pignons, vin blanc chaud épicé, glace ras el hanout et oreillettes à la fleur d'oranger.

Ou

« Île Flottante »,

Crème anglaise à la fève de Tonka, ganache onctueuse au chocolat intense, meringue vanille,
sauce caramel et glace tonka.

Café

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



Menu de l'Aubier