



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

Entrées

Gambas en Croûte Végétale,
Fine tartelette au sésame, carottes plurielles au saté.

Ou

Magret Fumé au Poivre de Sichuan,
Velouté de champignons de Paris, déclinaison de cèpes.

Plats

Retour de Pêche,
Poisson de Méditerranée du jour, Mousseline chou-fleur curry jaune, espuma d'amande,
sauce homard au curry rouge.

Ou

Mignon de Porc,
Complicité de topinambours, lardons de la Forêt-Noire, sauce hollandaise.

Desserts

Balade en Italie,
Financier pignon de pin, déclinaison autour de l'orange sanguine, douceur réglisse.

Ou

Comme un Sablé Breton,
Au cacao intense, Namelaka au citron subtil, crème glacée au gingembre et touches d'hibiscus.

Café

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



Menu de l'Aubier