

# *Le chef Aurelien Branche,*

*Vous propose une cuisine instinctive, selon les gouts, les envies, les instants.*

*Elle se plie au rythme des saisons et de la nature*

## Nos entrées

Velouté de potimarron ... chantilly au chaource, andouillettes grillées, graines de courge

Terrine de faisan aux raisins, confit d'oignon à la crème de cassis, pain de campagne

Fricassée de cèpes et son œuf mollet

Foie gras mi-cuit maison et sa brioche parisienne, confiture de figue (sup 8 €)

## Nos plats

### Nos Poissons

Filet de Sandre sur son lit de fondue de poireaux

Noix de Saint Jacques sur lentillons roses de Champagne

Ou

### Nos Viandes

Parmentier de biche aux saveurs d'Automne et tuile de parmesan

Cuisse de volaille fermière et sa sauce morilles, légumes cuits dans leur jus

Filet de bœuf (sup 8€, nature ou sauce poivre) (sup 12€, sauce morilles ou Rossini)

## Nos fromages

Plateau de fromages affinés de Champagne et d'ailleurs

## Nos desserts

### *Proposés par Christelle Branche*

*A commander en début de repas*

Poire pochée au sirop safrané, pain d'épices et sa ganache à la vanille

Chou au chocolat et ses mirabelles en diverses textures

Tarte aux pommes et ses accompagnements au caramel beurre salé

Le café ou thé et ses gourmandises

Cortège de gourmandises maison (sup +12€)

*La carte des allergènes reste à votre disposition sur demande*

# Bienvenue à l'Assiette Vallée de L'Aube

*Laissez vous guider par vos papilles et composez votre menu  
En choisissant sur la page de droite*

## A choisir sur la page de droite

### Le menu découverte :

Une entrée et un plat ou un plat et un dessert 35€

### Le menu balade gourmande :

Une entrée, un plat, fromages OU dessert 39 €

### Le menu plaisir :

Une entrée, un plat, fromages ET dessert 47€

## Formule servie uniquement le midi du mardi au vendredi (hors jours fériés)

### Menu étape :

Ce menu n'est pas fixe, il change au gré des saisons et du marché

**Proposition Orale chaque jour**

Entrée et plat ou plat et dessert 19€

Entrée, plat, fromage ou dessert 24€

### Menu petit Gourmet 15 €

Un plat, (selon la proposition du chef), une glace

Ou

Plat de la carte en 1/2 portion et une glace

*Nos propositions sont susceptibles d'être modifiées selon le marché ou la saison*

*Boissons non comprises Prix nets Service Compris*