

*Carte d'été*

# *Le chef Aurélien Branche,*

*Vous propose un menu qui change au rythme des saisons.*

*En effet, 4 fois dans l'année, il actualise son inspiration pour s'adapter à la saisonnalité et à vos papilles.*

## *Nos entrées*

Truite de *Trouans* marinée à l'aneth, gambas au piment d'Espelette, crème fouettée citronnée

Tomates anciennes, basilic, tartine croquante aux légumes marinés à l'huile d'olive

Pressé de lapin en gelée et sa vinaigrette à l'ail des ours

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

## *Nos plats :*

### *Nos poissons*

Filet de Saint Pierre sauce vierge (huile d'olive, tomate, câpres)

Filet de bar sur sa peau

*...poêlée de légumes pour accompagner vos poissons...*

### *Nos viandes*

Cotes d'Agneau et effiloché croustillant sur coulis de tomates et légumes du soleil

Dos de canette, légumes primeurs et abricots rôti

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

### *Les fromages*

Plateau de fromages affinés de Champagne et d'ailleurs

### *Nos desserts*

*Proposés par Christelle Branche*

*A commander en début de repas*

L'incontournable pêche rafraîchie au sirop de verveine sur sorbet et miette de crumble

Cookie moelleux ganache menthe chocolat blanc, confit de Framboise

L'incontournable chausson à la compote de rhubarbe

Le café ou thé et ses gourmandises surprises

Le cortège de gourmandises aux saveurs du moment (+ 12€)

# Bienvenue à l'Assiette Vallée de L'Aube

*Laissez vous guider par vos papilles et composez votre menu*

## 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 ou 24€

### Menu petit Gourmet 15 €

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

Ou

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

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

*Boissons non comprises Prix nets Service Compris*