

*Le chef Aurélien Branche,*

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

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

### *Nos entrées*

Cassiolette de Gambas (décortiquées) pesto à l'ail des ours  
Cromesquis de Chaource sur lit de verdure et ses brisures d'Andouillette grillées  
Terrine tout canard, confit d'oignon au cassis et sa tranche de pain grillée  
Foie gras mi-cuit maison et sa brioche parisienne aux raisins secs (sup 8 €)

### *Nos poissons*

Filet de Sandre sur fondue de poireaux  
Noix de Saint Jacques sur risotto de céleri

### *Nos viandes*

Porcelet sauce aux trompettes et coing, panaché de légumes d'hiver divers  
Confit de canard et ses pommes de terre Sarladaises  
Filet de bœuf +8€ (nature ou sauce poivre) ou (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*

Tartelette au citron et agrumes, pâte croustillante aux cacahouètes  
Feuilleté aux pommes notre verger et sa ganache au chocolat blanc  
Sablé Breton, crème onctueuse à la vanille et son caramel au beurre salé  
Le café ou thé et ses gourmandises surprises  
Le cortège de gourmandises (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*

## 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 1/2portion et une glace

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

*Boissons non comprises Prix nets Service Compris*