

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

Cassolette 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 cacahuètes

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 1/2 portion et une glace

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