

Restaurant
L'Assiette
Vallée de l'Arube

Carte de
Printemps

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 du jardin, rémoulade aux miettes de crabe

Méli-mélo d'asperges, magrets de canard fumés, vinaigrette à l'ail des ours

Terrine de ris de veau, feuille de Sucrine et ses légumes croquants

Foie gras mi-cuit maison et sa brioche parisienne (sup 8 €)

Nos plats :

Nos poissons

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

Dos de Dorade façon du chef

...Légumes primeur pour accompagner vos poissons...

Ou

Nos viandes

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

Quasi de veau, sauce à l'estragon

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

Pour accompagner le veau et le bœuf : légumes printaniers et pommes de terre nouvelles

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 chausson à la compote de rhubarbe sur son coulis d'abricots

Sablé croquant, crème légère citronnée et sa tombée de petits fruits

Eclair au chocolat/pistache et son craquelin

Le café ou thé et ses gourmandises surprises

La farandole de petits desserts aux saveurs du moment (+12 €)

Bienvenue à l'Assiette Vallée de L'Aube

Laissez vous guider par vos papilles et composez votre menu

Le menu découverte :

Mises en bouche, Une entrée et un plat ou un plat et un dessert 33€

Le menu balade gourmande :

Mises en bouche, Une entrée, un plat, fromages OU dessert 38€

Le menu plaisir :

Mises en bouche, Une entrée, un plat, fromages ET dessert 45€

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 18€

Entrée, plat, fromage ou dessert ou 23€

Menu petit Gourmet 14€

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