

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

Tartelette de potimarron au Chaource et ses filets d'oie fumés
Duo de saumon mariné et fumé, crème citronnée sur sablé aux noisettes
Terrine de canard maison aux pistaches, confiture aigre douce, galette de maïs
Foie gras mi-cuit maison et sa brioche parisienne (supp 6 €)

Notre poissons

Noix de Saint Jacques sur fondue de poireaux de notre jardin

Nos viandes

Pavé de biche aux saveurs d'automne
Dos de canette, fricassée de champignons et ses légumes du moment
Filet de bœuf (nature ou sauce poivre + 6€, 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

Poire pochée au sirop safrané sur pain d'épices et glace vanille
Gâteau au chocolat façon forêt noire revisitée
Verrine de mousse aux fruits Exotiques, biscuit rose de Reims
Le café ou thé et ses gourmandises

Bienvenue à l'Assiette Vallée de L'Aube

Laissez vous guider par vos papilles et composez votre menu

Le menu découverte :

Une entrée et un plat ou un plat et un dessert 32€

Le menu balade gourmande :

Une entrée, un plat, fromages OU dessert 37€

Le menu plaisir :

Une entrée, un plat, fromages ET dessert 42€

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 ou café gourmand 17€

Entrée, plat, fromage ou dessert ou café gourmand 22€

Menu petit Gourmet 12 €

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