

Bienvenue à L'Assiette Vallée de l'Aube

Laissez vous guider par vos papilles et composez votre menu

A choisir sur la carte au dos

Le menu découverte 31€

Une entrée et un plat OU un plat et un dessert

Le menu balade gourmande 37€

Une entrée, un plat, fromages OU dessert

Le menu plaisir 42€

Une entrée, un plat, fromages ET dessert

Formule servie du mardi au vendredi midi, hors jours férié

Proposition orale du jour selon le retour du marché

Menu étape :

Entrée et plat OU plat et dessert 17€

Entrée, plat, fromages OU dessert 22€

Menu petit Gourmet 12€

Un plat selon la proposition du chef, un dessert OU une glace

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

Boissons non comprises. Prix net et service compris. Le règlement de l'addition se fera à votre table

Le chef Aurélien Branche

Vous propose une carte réalisée, autour de produits frais qui changent au fil des saisons

Mises en bouche

Nos entrées

- Rosace de tomates anciennes, chantilly au Chaource, rondelles d'andouillettes*
- Rouler de saumon mariné aux rillettes de maquereaux et filet de rouget sur légumes marinés*
- Pressé de lapin au thym et sa vinaigrette aux herbes de notre jardin*
- Foie gras mi-cuit maison, confiture de figues et sa brioche parisienne (sup + 5€)*

Notre poisson

Dos de Bar grillé et sa tombée de légumes

Nos viandes

- Brochette de veau sauce à l'estragon, pommes de terre nouvelles*
- Carré d'agneau sur coulis de tomates, semoule parfumée et ses légumes du soleil*
- Filet de bœuf (nature ou sauce poivre +6€, sauce morilles ou Rossini + 12€)*

Les Fromages

Plateau de fromages affinés d'ici et d'ailleurs

Nos Desserts

Proposés par Christelle Branche

A commander au début du repas

- Chausson à la compote de Rhubarbe sur son coulis d'abricot*
- Pêche pochée au sirop à la verveine sur sorbet rafraîchi et miettes de crumble*
- Pot de mousse au chocolat, confit de framboise et biscuit roses de Reims*
- Le café ou thé et ses gourmandises surprises*