

Menu starter, main course and dessert at 46 € :

Starters :

Homemade foie gras with Muscat wine, toasted gingerbread, garden plum chutney, Kampot red pepper and Espelette chili (+€4)

Heirloom tomato rosette, burrata cream, pine nuts, and Provençal olive oil ice cream

Sea bass carpaccio, mango tartare marinated in Provençal olive oil and white balsamic vinegar, shiso ice cream

Main courses :

Sea Bass with bisque caramel, einkorn wheat, smoked fish in Provençal olive oil, baby roasted leek, salicornia vinaigrette, roasted buckwheat *

Racan Pigeon, Provençal-style roasted vegetables and ratatouille, baby carrot, Provençal olive oil, reduced juice (+3 €)

Confit pork belly, marinated in honey and herbes de Provence, caramelised turnip, Parmesan crisps, potato purée with wild garlic

Desserts :

Molten chocolate cake, caramel sauce, milk foam veil

Zesty two-lemon tart with combawa whipped cream

Pistachio charlotte with strawberries and candied rhubarb, white chocolate cream, and orange blossom*

Cheese platter

Menu entrée, plat et dessert à 46 € :

Entrées :

Foie gras maison au muscat, pain d'épices toasté, chutney de prunes du jardin, poivre rouge de Kampot et piment d'Espelette (+4 €)

Rosace de tomates anciennes, crème de burrata et pignons de pin, glace à l'huile d'olive de Provence

Carpaccio de Bar, tartare de mangue mariné à l'huile d'olive de Provence et au vinaigre blanc balsamique, glace au shiso

Plats :

Bar et son caramel de bisque, petit épeautre, fumet de poisson à l'huile d'olive de Provence, mini poireaux rôtis, vinaigrette de salicorne, sarrasin torréfié*

Pigeon Racan servie rosée, légumes rôtis à la provençale, ratatouille, mini carotte, huile d'olive de Provence (+3 €)

Poitrine de porc confite, marinée au miel et aux herbes de Provence, navet caramélisé, chips de parmesan, purée de pommes de terre à l'ail des ours.

Desserts :

Mi-cuit au chocolat, sauce caramel, voile lacté

Tarte zestée aux deux citrons, chantilly au combava

Charlotte à la pistache, fraises et rhubarbe confite, crème au chocolat blanc, fleur d'orange*

Assiette fromages

Prix et service compris

Viande d'origine française

Toute notre cuisine est faite maison, à partir de produits frais.

*Présence d'allergène (liste sur demande)

Droit d'assiette 15 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Prices and service included

Our meats are sourced from France.

All dishes are homemade using fresh ingredients.

* For information on potential allergens, please ask.

Cover Charge 15 €.

Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.

Bienvenue au Restaurant L'Aubrière.

Welcome to L'Aubrière Restaurant.

Notre chef vous propose une cuisine locale et de saison,
en agriculture biologique et raisonnée.

Our chef offers you local and seasonal cuisine, using
organic and sustainable agriculture.

Suggestion Cocktail du Jour :

Pink Negroni 16 €

Campari infusé à la fraise, Gin, Vermouth rouge

Strawberry-infused Campari, Gin, Red vermouth