

Menu starter, main course and dessert at 46 € :

Food and wine pairing: 30 €

Starters :

Homemade foie gras with Muscat, toasted gingerbread, apricot chutney, rosemary and Espelette pepper (+€4)

Trout carpaccio, mango tartare marinated in Provençal olive oil and white balsamic vinegar, shiso ice cream, Chioggia beetroot pickles

Brunoise of tomato, cucumber, strawberry and burrata with pistachio pesto, served with a velvety gazpacho

Main courses :

Coalfish, a delicate stuffing wrapped in zucchini, smoked welsh barley, zucchini cream, and salicornia salad

Confit pork belly, marinated in honey and herbes de Provence, Provençal-style roasted vegetables, ratatouille, Provençal olive oil, and creamy polenta

Lamb chop with a parmesan, sesame, and vegetable tartlet, roasted garlic, and sauce vierge (+€4)

Desserts :

Chocolate and feuillantine dessert, red fruit gel with combava and matcha tuile

Aude's Frozen nougat

Green Fig and Berries Tartlet with Port and Goat Cheese Mousse

Cheese platter

Menu entrée, plat et dessert à 46 € :

Accord mets et vins : 30 €

Entrées :

Foie gras maison au muscat, pain d'épices toasté, chutney d'abricot, romarin et piment d'Espelette (+4 €)

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

Brunoise de tomate et concombre, fraise, burrata, pesto de pistache et velouté de gaspacho

Plats :

Merlan, farce fine enrobée dans sa courgette, blésotto fumé, crème de courgette et salade de salicornes

Poitrine de porc confite, marinée au miel et aux herbes de Provence, légumes rôtis à la provençale, ratatouille, huile d'olive de Provence et Polenta crémeuse

Côtelette d'agneau et sa tartelette parmesan, sésame et légumes, ail rôti et sauce vierge (+4 €)

Desserts :

Entremets au chocolat et à la feuillantine, gel de fruits rouges au combava et tuile au matcha

Nougat glacé d'Aude

Tartelette aux figues vertes et fruits rouges, porto et mousse au fromage de chèvre

Assiette de 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 :

Bleu Azur 16 €

Vodka, Cointreau, Curaçao, citron, sucre de canne, sel

Vodka, Cointreau, Curaçao, lemon, cane sugar, salt