



Ô SAVEURS DE L'AUBE ROUGE
DÉJEUNER DE NOËL
Lundi 25 Décembre 2017



MENU 36 €

Mise en Bouche

Brouillade d'oeuf en coquille, espuma au saumon fumé & perles de truite,
mini macaron salé truffe blanche noisette



Gourmandise de Foie Gras

(Foie Gras mi-cuit maison sur pain brioché toasté & chutney aux poires épicées /
Crème brûlée au foie gras / Sucette de foie gras & chocolat au sésame torréfié)

ou

Filet de saumon en croûte sur julienne de légumes croquants au Noilly Prat & velouté de champagne

ou

Cargolade d'escargots & cuisses de grenouilles en persillade



Suprême de canette rôti au miel de thym acidulé & pignons de pins,
croustillant de polenta aux tomates confites

ou

Tournedos de sanglier façon Rossini, sauce Grand Veneur,
écrasé de légumes oubliés aux fruits secs

ou

Filet mignon de veau saisi, jus glacé à l'orange & romarin,
écrasé de pomme de terre à l'huile de truffes, jeunes pousses de carottes caramélisées

ou

Joues de lotte & gambas à l'Armoricaine, petits légumes croquants sur risotto vénéré



Aumonière de Cabécou au Miel des Cévennes
(supplément 2 €)



Joue de mangue rôtie flambée au rhum, caramel beurre salé, glace artisanale litchie
ou

Scintillant de l'Aube Rouge & mousse framboise,
coeur coulis de framboises dans sa coque chocolat, glace artisanale passion

ou

Pyramide aux trois chocolats, glace artisanale chocolat blanc

ou

Bûche mousse passion & crème brûlée sur croustillant caramel crémeux façon chocolat rocher,
glace artisanale coco

Réservation Tél : 04 99 58 8000

Le Clos de l'Aube Rouge / 115 Avenue de l'Aube Rouge / 34170 CASTELNAU LE LEZ

infos@auberoche.com

www.auberoche.com