

G  
aurora

Carte & Menu

# Aurore

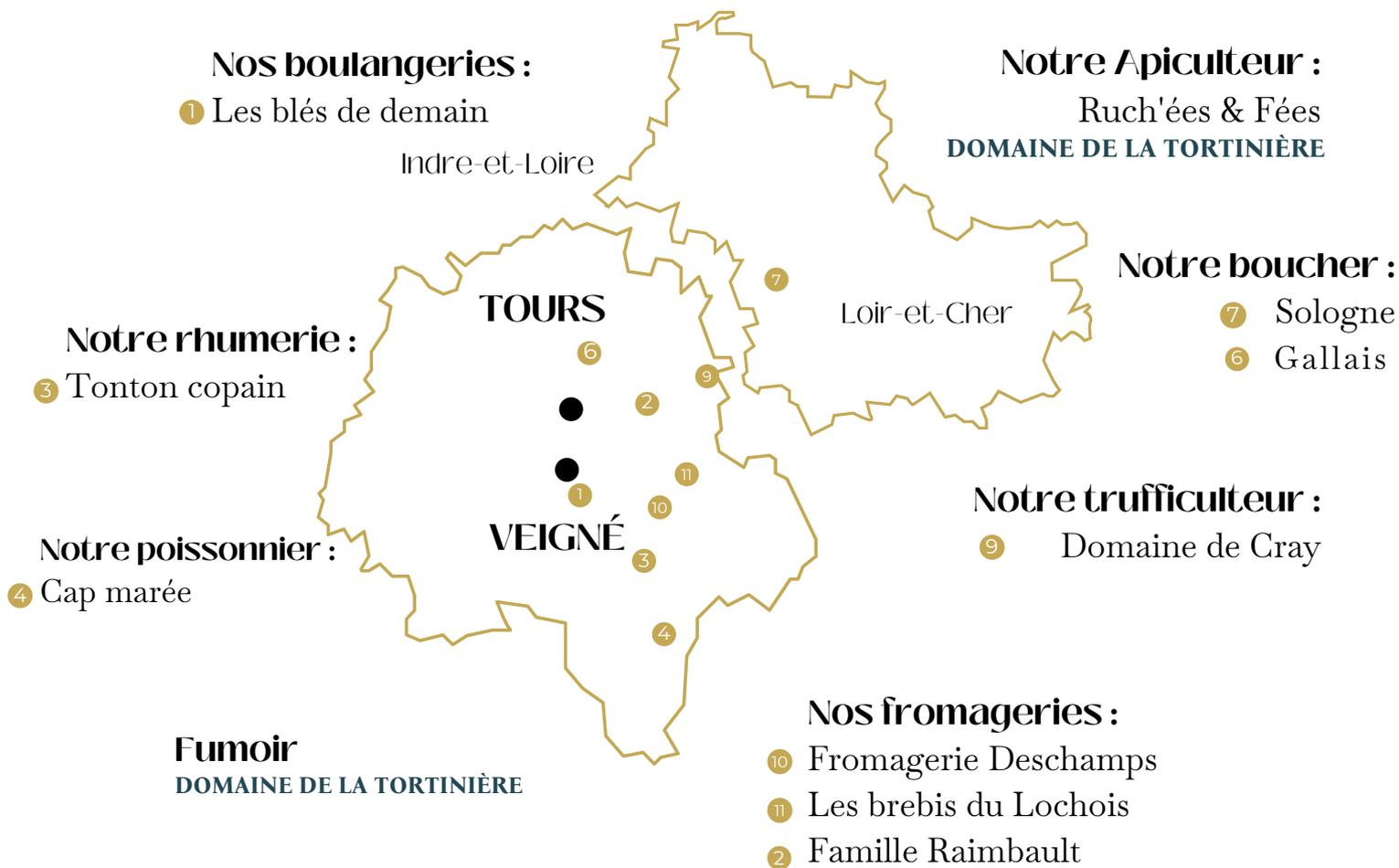
Le nom Aurore fait référence à la douce lueur qui précède le lever du soleil, symbole de promesse et d'espoir. C'est aussi un hommage à George Sand, née Amantine Aurore Lucile Dupin.

Le château qui nous abrite a été reconstruit en 1866 pour Pauline Dalloz, petite nièce de George Sand, ancrant ainsi l'esprit de l'écrivaine dans ce lieu.



# NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Nous avons à cœur de valoriser les produits de nos régions dans chacune de nos créations.



# MENU AURORE

*Ce menu vous est proposé au prix de 64€*

## Entrées

Asperges vertes de la région  
**Haddock et pistache au thé Matcha**

Foie gras de canard chaud, rhubarbe au gingembre  
**Fraises acidulées**

## Plats

Sandre nacré au lard de Colonnata  
**Fregola sarda et parmesan, fumet réduit**

Epaule d'agneau confite, tapenade fumée  
**Fèves et carottes fondantes laquées au cumin**

## Desserts

Fraises et basilic, sabayon mascarpone  
**Sorbet fromage blanc**

Chocolat noir Tropilia 70%, sablé cacao  
**Gel menthe, glace à la mélisse du château**

*Accord mets et vins 2 verres à 32 €, 3 verres à 42 €  
Notre sommelier sélectionnera des vins en fonction de vos plats et de vos envies.*

Les prix affichés s'entendent taxes et services compris.

# LA CARTE

## Entrées

Foie gras de canard chaud, rhubarbe au gingembre 25  
**Fraises acidulées**

Asperges vertes de la région 22  
**Haddock et pistache au thé Matcha**

Velouté froid de petits pois 19  
**Faisselle de chèvre de la maison Deschamps, huile d'agastache**

Fenouil, couteaux à l'orange et à l'ail noir 22  
**Ecume iodée**

*Accord mets et vins 2 verres à 32 €, 3 verres à 42 €  
Notre sommelier sélectionnera des vins en fonction de vos plats et de vos envies.*

Les prix affichés s'entendent taxes et services compris.



## Plats

- Sandre nacré au lard de Colonnata 29  
**Fregola sarda et parmesan, fumet réduit**
- Turbot des côtes bretonnes, artichauds et crevettes 30  
**Beurre au sarrasin**
- Duo de lentilles corail et beluga en curry végétal 21  
**Légumes de saison aux noix de cajou**
- Filet de veau en cuisson douce, échalotes et chlorophylle de persil 31  
**Mousseline de pommes de terre aux champignons de couche**
- Epaule d'agneau confite, tapenade fumée 31  
**Fèves et carottes fondantes laquées au cumin**

*Accord mets et vins 2 verres à 32 €, 3 verres à 42 €  
Notre sommelier sélectionnera des vins en fonction de vos plats et de vos envies.*



## Chariot de Fromages

Assortiment de fromages affinés par la famille Raimbault 14

## Desserts

Soufflé chaud à la cerise 13

**Granité Marasquin à la fleur de Thym**

Fraise et basilic, sabayon mascarpone 14

**Sorbet fromage blanc**

Chocolat noir Tropilia 70%, sablé cacao 14

**Gel menthe et glace à la mélisse du château**

Espuma crème brûlée à la vanille de Madagascar 14

**Glace à la brioche toastée et noix de pécan caramélisées**

*Accord mets et vins 2 verres à 32 €, 3 verres à 42 €*

*Notre sommelier sélectionnera des vins en fonction de vos plats et de vos envies.*

# MENU ENFANTS

Jusqu'à 12 ans

## Entrées

Rillette Roi Rose et Saucisson

Saumon fumé au Château

## Plats

Suprême de Poulet  
**Fine purée de pomme de terre**

Steak haché  
**Pommes grenaille sautées**

## Desserts

Brioche façon pain perdu  
**Crémeux caramel glace vanille**

Brownie aux trois chocolats, sorbet chocolat

*Plat principal 17€/Entrée, plat ou plat, dessert à 20€/Entrée, plat et dessert à 23€*

Les prix affichés s'entendent taxes et services compris.



## Origine des viandes

Foie gras : France

Veau : France

Agneau : France

## Liste des allergènes

Foie gras : gluten, sulfite

Asperges: fruits à coque, poissons, lactose, sulfite

Petit pois: lactose, gluten

Fenouil: lactose, mollusque, sulfite

Sandre: sulfite, poisson, gluten, lactose, céleri

Turbot: poisson, mollusque, fruits à coque, lactose, crustacé

Veau: sulfite, céleri, lactose

Agneau: lactose, céleri, fruits à coque, sulfite

Lentilles: fruits à coque, sulfite, céleri

Soufflé: alcool, lactose, oeufs

Fraises: oeufs, lactose, gluten

Chocolat: lactose, gluten, oeufs, fruits à coque

Espuma crème brûlée: fruits à coque, oeufs, lactose, gluten

Rillettes : lactose (et gluten pour le pain de mie)

Saumon enfant : lactose (et gluten pour le pain de mie)

Steak Haché: pas d'allergènes

Poulet: Pas d'allergènes

Brioche : Gluten

Brownie : Gluten, Fruits à coques