

# MENU AURUM

ENTREE + PLAT + DESSERT : 53 €

ENTREE+ PLAT : 48 €

PLAT + DESSERT : 44 €

## ENTRÉES

### POULPE DE ROCHE RÔTI

*Pomme de Terre Fondante et Sauce au Piment Doux*

### TERRINE DE CANARD CONFIT ET FOIE GRAS

*Condiment de Figues - Oignons*

### PALETA ET CHORIZO DE JABUGO

---

## PLATS

### POISSON SAUVAGE

*Bouillon Parfumé aux Herbes du Jardin et Légumes d'Automne*

### POITRINE DE COCHON FERMIER

*Jus Relevé et Légumes du Moment*

### PIÈCE DE VEAU RÔTI

*Crème de Sauge, Gnocchis de Pommes de Terre de la "Nonna"*

---

## FROMAGE ET DESSERTS

### ASSIETTE DE FROMAGES

### DESSERT AU CHOCOLAT

### GATEAU AU RHUM ET CRÈME VANILLE



## ENTRÉES

<b>POULPE DE ROCHE RÔTI</b>	<b>17 €</b>
<i>Pomme de Terre Fondante et Sauce au Piment Doux</i>	
<b>TERRINE DE CANARD CONFIT ET FOIE GRAS</b>	<b>17 €</b>
<i>Condiment de Figues - Oignons</i>	
<b>PALETA ET CHORIZO DE JABUGO</b>	<b>17 €</b>

## PLATS

<b>POISSON SAUVAGE</b>	<b>33 €</b>
<i>Bouillon Parfumé aux Herbes du Jardin et Légumes</i>	
<b>POITRINE DE COCHON FERMIER</b>	<b>31 €</b>
<i>Jus Relevé et Légumes du Moment</i>	
<b>PIÈCE DE VEAU RÔTI</b>	<b>33 €</b>
<i>Crème de Sauge, Gnocchis de Pommes de Terre de la "Nonna"</i>	

## FROMAGE ET DESSERTS

<b>ASSIETTE DE FROMAGES</b>	<b>13 €</b>
<b>DESSERT AU CHOCOLAT</b>	<b>14 €</b>
<b>GATEAU AU RHUM ET CRÈME VANILLE</b>	<b>14 €</b>