

Notre histoire

Notre restaurant a ouvert ses portes en 2024. Le chef Francisco Agostinho a créé Audace avec l'envie de partager sa vision de la cuisine. Aujourd'hui, notre équipe vous propose une cuisine de saison et accessible pour vous régaler.

Pourquoi "Audace" ?

Ce nom évoque l'audace d'un jeune chef ayant choisi de se lancer dans sa propre aventure culinaire en ouvrant son restaurant dès l'âge de 23 ans.

Le parcours du chef

Le chef Francisco Agostinho a construit son expérience au fil des années au sein de maisons d'exception. Comme à l'Élysée puis chez Paul Bocuse. Il a ensuite poursuivi sa carrière au Château d'Artigny. Fort de ces expériences, il décide aujourd'hui de donner vie à son propre restaurant. Un lieu qui reflète sa cuisine, la simplicité et l'authenticité. Le tout avec une équipe soudée et motivée !

MENU

- AUDACE -



Scannez-moi !

ENTREES

16€ Foie gras de canard IGP mi-cuit
Déclinaison de fruits rouges

12€ Carpaccio de tomates
Tomates Tourangelles, burrata
crémeuse et huile de Kabylie

12€ Salade façon César
Salade, croûtons, tomates cerises,
sauce César, parmesan et poulet
croustillant

14€ Ceviche de dorades
Assaisonné façon lèche de tigre,
salade d'herbes fraîches et yuzu

PLATS

16€ Burger au boeuf maison
Pain artisanal, sauce signature,
guacamole, cheddar affiné, steak
haché, frites maison et salade

16€ Burger au poulet maison
Pain artisanale, sauce signature,
guacamole, poulet croustillant, frites
maison et salade

20€ Retour de crié
Purée de pommes de terre, petits
pois à la française et sauce piquillos

22€ Magret de canard
Magret de canard cuit basse
température, sauce aux 3 poivres,
pommes de terre mitrilles et
légumes de saison

5€ + Supplément foie gras poêlé

15€ Risotto de riz vénéré
Risotto de riz vénéré, crème de
piquillos et légumes

*Toutes nos viandes d'origines françaises

DESSERTS

9€ Pavlova exotique
Meringue croquante, crème à la
vanille de Madagascar, confit de
mangue et ananas

11€ Fraises et pistache
Fraises de Touraine, coulis de
fraises, génoise à la vanille, ganache
vanille et chocolat pistache

8€ Tiramisu
Crumble de speculoos, café et
vanille

10€ Chocolat vanille
Entremet au chocolat, crème
vanille et praliné noisettes

FROMAGES

9€ 3 Fromages

11€ 5 Fromages

17€ MENU ENFANT

PLATS

Poulet croustillant
Poulet croustillant avec frites
maison ou légumes

DESSERTS

Deux boules de glaces
Parfums aux choix

Coupe de fraise
Fraise, chantilly et pistache