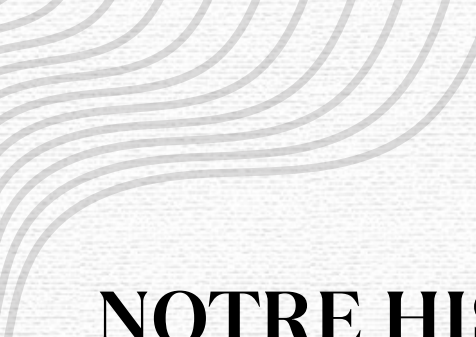


MENU

- AUDACE -





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 !



Audace

MENU 25€

Entrée + Plat + Dessert

À L'ARDOISE DU JOUR

**Disponible qu'en semaine*

Menu élaboré selon le marché

Découvrez nos suggestions auprès de notre serveur

ou

Entrée + Plat }
Plat + Dessert } **20€**

**Toutes nos viandes d'origine française*

Audace



MENU 35€

Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉES

Croq du chef

Croq du chef au beurre de truffe, jambon ibérique, comté affiné et sauce tzatziki.

Petit pois et poulpe

Crème de petits pois montée à l'huile d'olive, salade de poulpe, condiment provençal et légumes croquants

PLATS

Suprême de poulette de Racan

Suprême de poulette de Racan cuit à basse température, légumes d'été au beurre de poulet rôti, sauce poulette au vin jaune et jus au foie gras.

Gambas marinées au curry rouge thaï

Gambas marinées au curry rouge thaï, riz aux épices paëlla, julienne de spianata, tomates rôties et bisque de crustacés.

DESSERTS

Profiterole façon Paris-Brest

Profiterole façon Paris-Brest sauce chocolat et crème au praliné.

Streusel aux zestes de citron

Streusel aux zestes de citron, confit de fraises et crème diplomate, sorbet fraises.

Audace

MENU 45€

Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉES

Foie gras de canard

Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest, déclinaison de fruits rouges et framboises fraîches.

Gravlax de saumon en carpaccio

Gravlax de saumon en carpaccio, gel de pommes Granny Smith et manzana, condiment betteraves, avocat et salade de légumes croquants.

PLATS

Filet de grondin et langoustines

Filet de grondin au beurre de citron, langoustines snackées, fèves, petits pois et haricots verts au lard de Colonnata, bisque de crustacés.

La pièce du boucher

Pièce du boucher, jus de bœuf, mille-feuille de pommes de terre et gel de groseilles au vin de Chinon.

DESSERTS

Profiterole façon Paris-Brest

Profiterole façon Paris-Brest sauce chocolat et crème au praliné.

Streusel aux zestes de citron

Streusel aux zestes de citron, confit de fraises et crème diplomate, sorbet fraises.

Audace

MENU VÉGÉTARIEN

Entrée + Plat + Dessert

32€

ENTRÉE

Crème de petits pois

Crème de petits pois montée à l'huile d'olive, salade de légumes grillés, condiment provençal et légumes croquants.

PLAT

Riz aux épices paëlla

Riz aux épices paëlla, légumes d'été et crème de piquillos.

DESSERTS

Profiterole façon Paris-Brest

Profiterole façon Paris-Brest sauce chocolat et crème au praliné.

Streusel aux zestes de citron

Streusel aux zestes de citron, confit de fraises et crème diplomate, sorbet fraises.

Audace

MENU ENFANT

Plat + Dessert

17€

PLATS (14€ sans dessert)

Filet de poulet pané

Filet de poulet pané et légumes de saison.

Pavé de saumon

Pavé de saumon, riz parfumé et légumes.

DESSERTS

Cookie maison

2 boules de glace au choix

FROMAGES

9€ 3 fromages

14€ 5 fromages

Audace

À LA CARTE

ENTRÉES

- 8€ Crème de petits pois (végétarien)
- 9€ Petits pois et poulpe
- 10€ Croq du chef au beurre de truffe
- 15€ Gravlax de saumon en carpaccio
- 16€ Foie gras de canard

PLATS

- 15€ Riz aux épices paëlla (végétarien)
- 18€ Suprême de poulette de Racan
- 18€ Gambas marinées au curry rouge thaï
- 20€ Filet de grondin et langoustines
- 23€ La pièce du Boucher

DESSERTS

- 8€ Profiterole façon Paris-Brest
- 8€ Streusel aux zestes de citron
- 10€ Pavlova aux fruits exotiques
- 12€ Cheesecake du chef



Audace