

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 !

Merci d'indiquer vos différentes restrictions alimentaires lors de la prise de commande.

The logo for Audace, featuring the word "Audace" in a stylized, handwritten script font.

MENU 25€

Entrée + Plat + Dessert

À L'ARDOISE DU JOUR

**Disponible uniquement en semaine le midi*

Menu élaboré selon le marché

Découvrez nos suggestions auprès de notre serveur

ou

Plat 15€

Entrée + Plat	}	20€
Plat + Dessert		

**Toutes nos viandes d'origine française*

Audace



MENU 35€

Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉES

Betterave et chèvre

Salade de betteraves, espuma de St Maure de Touraine, chèvre affiné râpé et crème de roquette

Petit pois et stracciatella

Velouté de petit pois, stracciatella et pesto rosso

PLATS

Suprême de poulet jaune fermier

Suprême de poulet cuit basse température, mousseline de patate douce, carotte glacée et crème de tandoori

Risotto de langoustines

Risotto cuit au bouillon de langoustines, matignon légumes et retour de criée

DESSERTS

Choux vanille et cacahuètes

Choux à la vanille, praliné aux cacahuètes et glace vanille

Streusel au chocolat et poire

Streusel au chocolat, poire pochée au sirop de caramel, gel de poires rôties, crème vanille et sorbet poire

Audace

MENU 45€

Entrée + Plat + Dessert

ENTRÉES

Foie gras de canard

Foie gras de canard IGP du Sud-Ouest, déclinaison de figues

Champignons et foie gras

Velouté de champignons, oeuf parfait, espuma de foie gras et copeaux de champignons crus

PLATS

Côté mer

Retour de criée, déclinaison Dubarry, crème de moules au curry de Madras et salade de salicornes, gel de mangue aux épices douces

Noix de veau

Noix de veau cuite basse température, mousseline de carottes, poêlée forestière et jus de veau crème

DESSERTS

Pomme et vanille

Crumble aux zestes de citron, panna cotta à la pomme granny smith, gel de pommes rôties et sorbet pommes vertes

Cacao et café

Streusel au cacao, ganache légère au café, praliné aux amandes et fleur de sel, sorbet cacao

Audace

MENU VÉGÉTARIEN

Entrée + Plat + Dessert

32€

ENTRÉE

Petit pois et stracciatella

Velouté de petit pois, stracciatella, pesto rosso et petits pois

PLAT

Déclinaison Dubarry

Mousseline de choux fleur, choux fleur et autres légumes rôtis

DESSERTS

Choux vanille et cacahuètes

Choux à la vanille, praliné aux cacahuètes et glace vanille

Streusel au chocolat et poire

Streusel au chocolat, poire pochée au sirop de caramel, gel de poires rôties, crème vanille et sorbet poire

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 et légumes

DESSERTS

Cookie maison

2 boules de glace au choix

FROMAGES

9€ 3 fromages

14€ 5 fromages

Audace

À LA CARTE

ENTRÉES

- 9€ Crème de petits pois (végétarien)
- 9€ Betterave et chèvre
- 15€ Champignons et foie gras
- 16€ Foie gras de canard

PLATS

- 15€ Déclinaison Dubarry (végétarien)
- 18€ Suprême de poulet jaune fermier
- 18€ Risotto et criée
- 20€ Retour de criée Dubarry
- 23€ Noix de veau

DESSERTS

- 8€ Choux vanille et cacahuètes
- 8€ Streusel au chocolat et poire
- 10€ Pomme et vanille
- 12€ Cacao et café



Audace