



*Restaurant*  
*Des*  
*Augustins*



---

# Menu du Marché

(Servi uniquement le midi du mardi au vendredi, hors jour férié)

Entrée / Plat/ Dessert

19€

\*\*\*

Entrée/Plat ou Plat/ Dessert

15€

Menu selon l'inspiration du chef

# Menu de l'Abbaye

25€

*Les Tomates anciennes à l'honneur, Cabécou,*

*Vinaigrette aux noix du Périgord*

\*\*\*

*Mosaïque de saumon et lieu noir au curry,*

*Tagliatelles de légumes, sauce citron*

\*\*\*

*Dessert au choix*

*(à commander en début de repas)*

# Menu des Augustins

35€

Saumon fumé au bois d'Olivier,  
Crème citronnée et pickles de légumes

ou

Foie gras du Périgord mi-cuit au Monbazillac,  
Toast de pain aux fruits et vinaigre de pomme

\*\*\*

Daurade royale saisie sur peau

Risotto aux citrons confits, légumes de saison,

Sauce basilic

Ou

Magret cuit en basse température, servi rosé

Polenta croustillante à l'oignon caramélisé et légumes de saison,

Sauce fruits rouges

\*\*\*

Dessert au choix  
(à commander en début de repas)

# Menu Dégustation

(Servi pour l'ensemble de la table)  
55€

Duo de Foie gras du Périgord, l'un mi-cuit,  
L'autre poêlé sur toast brioché, réduction de Porto

\*\*\*

Raviole de crabe, épinards en salade  
Bouillon citronnelle et lait de coco

\*\*\*

Le trou des Augustins

\*\*\*

Mignon de veau cuit en basse température, foie gras poêlé,  
Purée onctueuse à la truffe d'été, légumes de saison

Sauce romarin

\*\*\*

Assiette de fromages des Croquants et son mesclun

\*\*\*

Dessert au choix  
(à commander en début de repas)

# A la carte

## Nos entrées

Les Tomates anciennes à l'honneur, Cabécou, vinaigrette aux noix du Périgord	12.00€
Foie gras du Périgord mi-cuit au Monbazillac, toast de pain aux fruits, et vinaigre de pomme	18.00€
Saumon fumé au bois d'olivier, crème citronnée et pickles de légumes	18.00€
Duo de Foie gras du Périgord l'un mi-cuit, l'autre poêlé sur son toast brioché, réduction de Porto	22.00€

## Nos poissons

Mosaïque de saumon et lieu noir au curry, tagliatelles de légumes, sauce citron	24.00€
Raviole de crabe, épinards en salade, bouillon citronnelle et lait de coco	24.00€
Daurade royale saisie sur peau, risotto aux citrons confits, légumes de saison, sauce basilic	26.00€

## Nos viandes

Magret cuit en basse température, servi rosé, polenta croustillante à l'oignon, légumes de saison, sauce fruits rouges	28.00€
Mignon de veau cuit en basse température, foie gras poêlé, purée onctueuse à la truffe, légumes de saison, sauce romarin	32.00€

## Nos fromages et desserts

Assiette de fromages du Périgord	11.00€
Nage de fruits rouges et menthe, sorbet menthe fraîche	11.00€
Tartelette crémeux pistache at tartare de fraises au citron vert, sorbet verveine citronné	11.00€
Le tout chocolat glacé (chocolat blanc, chocolat au lait, chocolat noir intense)	11.00€