



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€

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

Tataki de thon,
caviar d'aubergine, coulis poivrons

Tronçon de saumon, saisi à l'unilatérale,
purée de carotte à l'orange, sauce agrumes

Dessert au choix
(à commander en début de repas)

Menu des Augustins

35€

Foie gras du Périgord mi-cuit au Cognac,
chutney de pruneaux, toast de pain aux fruits

ou

L'espadon et le saumon fumés par nos soins,
l'un au bois de hêtre et l'autre au bois d'olivier,

pickles d'oignons rouges

Dos de cabillaud, croquant de courgettes,

sauce beurre blanc au caviar des Eyzies

ou

Râble de lapin et foie gras du Périgord poêlé,
champignons sauvages et noisettes torréfiées

Dessert au choix
(à commander en début de repas)

Menu Dégustation

55€

(Servi pour l'ensemble de la table)

Foie gras du Périgord poêlé sur toast brioché,
réduction de porto

Saint Jacques et langoustines poêlées,
champignons sauvage et fondue de poireaux et carottes,
bouillon de crustacés

Le trou des Augustins

Ris de veau croustillant,
sauce morilles, légumes de saison

Assiette de fromages des Croquants et son mesclun

Dessert au choix

(à commander en début de repas)

A la carte

Nos entrées

Tataki de thon, caviar d'aubergine, coulis poivrons	15.00€
Foie gras du Périgord mi-cuit au Cognac, chutney de pruneaux, toast de pain aux fruits	19.00€
L'espadon et le saumon fumés par nos soins, l'un au bois de hêtre et l'autre au bois d'olivier, pickles d'oignons rouges	19.00€
Foie gras du Périgord poêlé sur toast brioché, réduction de porto	22.00€
Caviar « Perle Noire des Eyzies » 30gr « Le Classique », servi sur glace pilée	62.00€

Nos poissons

Tronçon de saumon, saisi à l'unilatérale, purée de carotte à l'orange, sauce agrumes	26.00€
Saint Jacques et langoustines poêlées, champignons sauvage et fondue de poireaux et carottes, bouillon de crustacés	31.00€
Dos de cabillaud, croquant de courgettes, sauce beurre blanc au caviar des Eyzies	33.00€

Nos viandes

Râble de lapin et foie gras du Périgord poêlé, champignons sauvages et noisettes torréfiées	32.00€
Ris de veau croustillant, sauce morilles, légumes de saison	35.00€

Nos fromages et desserts

Assiette de fromages du Périgord	11.00€
Cube chocolat noir cœur caramel beurre salé, glace pistache	11.00€
Poire pochée au Monbazillac, glace pain d'épices	11.00€
La découverte glacée du Sud-Ouest, 3 glaces et sorbets pour vos surprendre (glace canelés de Bordeaux, glace noisette et sorbet pruneaux)	11.00€