



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

28€

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

Velouté de potimarron et lait de coco,

chips de chorizo

Mignon de porc fumé au romarin,

poêlée de champignons sauvages, purée de vitelotte

Dessert au choix

(à commander en début de repas)

Menu des Augustins

38€

*Œuf cocote au foie gras et huile de truffe,
poêlée de champignons, mouillette à la truffe*

ou

Ravioles de langoustines et épinards,

émulsion citronnelle et coco

*Râble de lapin au foie gras poêlé,
mousseline de panais, légumes oubliés*

ou

*Saint Jacques en brochette de romarin, caviar des Eyzies,
mousseline de patate douce et champignons sauvages,
crème de langoustines*

*Dessert au choix
(à commander en début de repas)*

Menu Truffes

65€

(Servi pour l'ensemble de la table)

*Foie gras du Périgord poêlé sur toast brioché,
huile et pétales de truffe*

*Langoustines rôties, légumes d'hiver,
crème de carapaces au Cognac*

Le trou des Augustins

*Ris de veau croustillant,
mousseline de panais, sauce morille et truffe*

Cabecou au miel rôti sur toast et son mesclun à la truffe

Dessert au choix

(à commander en début de repas)

A la carte

Nos entrées

Velouté de potimarron et lait de coco, chips de chorizo	16.00€
Œuf cocote au foie gras et huile de truffe, poêlée de champignons, mouillette à la truffe	18.00€
Ravioles de langoustines et épinards, émulsion citronnelle et coco	19.00€
Foie gras du Périgord poêlé sur toast brioché, huile et pétales de truffe	19.00€

Nos poissons

Saint Jacques en brochette de romarin, caviar des Eyzies, mousseline de patate douce et champignons sauvages, crème de langoustines	32.00€
Langoustines rôties, légumes d'hiver, crème de carapaces au Cognac	33.00€

Nos viandes

Mignon de porc fumé au romarin, poêlée de champignons sauvages, purée de vitelotte	27.00€
Râble de lapin au foie gras poêlé, mousseline de panais, légumes oubliés	30.00€
Ris de veau croustillant, mousseline de panais, sauce morille et truffe	36.00€

Nos fromages et desserts

Cabecou au miel rôti sur toast et son mesclun à la truffe	11.00€
Tartelette noix torréfiées et caramel beurre salé, glace canelés	11.00€
Carpaccio de poire pochées au vin rouge de Bergerac, sorbet pruneaux vin de Bergerac	11.00€
Cube crémeux mangue et compotée de griotte, sorbet menthe fraîche	11.00€