



*Restaurant*  
*Des*  
*Augustins*



---

# Menu des Augustins

Entrée, plat, dessert 46€

\*Entrée, plat, fromage et dessert 54€

Mise en Bouche

\*\*\*

Ravioles de langoustines

& Caviar Perle Noire

ou

Saumon fumé par nos soins au bois d'olivier

Tuile de parmesan et mousse citronnée

\*\*\*

Mignon de veau et foie gras poêlé

Asperges fondantes à l'estragon, sauce Pécharmant

ou

Noix de Saint Jacques rôties

Purée de céleri vanillé, légumes de saison, écume de citronnelle

\*\*\*

Assiette de 3 fromages\*

ou

Brick de Cabécou chaud \*

à la truffe noire et au miel

\*\*\*

Sphère chocolat noir & fleur de sel de Guérande

Glace chocolat blanc

ou

Autour de l'agrume

Sorbet yuzu

# Menu Dégustation

75€

(Servi pour l'ensemble de la table)

Mise en Bouche

\*\*\*

Foie Gras poêlé sur toast brioché,  
Écailles de truffe noire

\*\*\*

Carpaccio de langoustines  
Caviar Perle Noire des Eyzies

\*\*\*

La trou des Augustins

\*\*\*

Médailon de pigeon & foie gras poêlé  
Légumes de saison, sauce truffes noires

\*\*\*

Brick de Cabécou chaud à la truffe noire et au miel

\*\*\*

Dessert au choix

# A la carte

## Nos entrées

Ravioles de langoustines & Caviar Perle Noire	22.00€
Saumon fumé par nos soins au bois d'olivier Tuile de parmesan et mousse citronnée	19.00€
Foie Gras poêlé sur toast brioché, Écailles de truffe noire	25.00€

## Nos poissons

Noix de Saint Jacques rôties Purée de céleri vanillé, légumes de saison, écume de citronnelle	35.00€
Carpaccio de langoustines Caviar Perle Noire des Eyzies	20.00€

## Nos viandes

Mignon de veau et foie gras poêlé Asperges fondantes à l'estragon, sauce Pécharmant	35.00€
Médaille de pigeon & foie gras poêlé Légumes de saison, sauce truffes noires	35.00€

## Nos fromages et desserts

Assiette de fromages des Croquants	12.00€
Brick de Cabécou chaud à la truffe noire et au miel	12.00€
Sphère chocolat noir & fleur de sel de Guérande Glace chocolat blanc	12.00€
Autour de l'agrume, Sorbet yuzu	12.00€

Parce que la bonne cuisine est faite à partir de bons produits, voici la liste de nos fournisseurs et les origines de nos viandes :

- Maison Arvouet, Le Buisson de Cadouin (24480) pour les lobes de foie gras et magret de canard
- Maison Rougié, Sarlat (24200) Escalope de foie gras
- Benoit de la Lune, Villeneuve sur Lot (47300) pour les glaces et sorbets
- Maison Godart à Sarlat (24200) pour les truffes
- La Perle Noire aux Eyzies de Tayac (24620) pour le Caviar
- La Fromagerie des Croquants à Saint Cyprien (24220) pour nos fromages

Et la participation de tous nos autres fournisseurs de fruits, légumes poissons et crustacés...

Toutes nos viandes sont origines France ou Union Européenne

- Magret : Maison Arvouet le Buisson de Cadouin (24220)
- Lapin : Kermarec en Bretagne (France)
- Mignon et Ris de Veau Abattoir Sobeval (France)
- Volaille, Eleveur EARL La Cour Noblet, Abattoir France (France)
- Caille, Les Chaumilles (49), Abattoir France (France)
- Agneau de Fruges (62), Abattoir France (France)
- Cochon (22), Brocéliande (France)
- Pigeon (24) SARL Volailles Dumas