

# FORMULE BISTROT

Uniquement le midi du lundi au vendredi

entrée plat ou plat dessert: 22€ / entrée, plat et dessert: 26€



Velouté glacé de choux fleur,  
magret fumé

ou

Oeuf mollet,  
purée d'avocat épicé, oignons frits

\*\*\*

Ballotine de volaille mozzarella,  
polenta tomates séchées, jus basilic

ou

Poisson du moment,  
risotto crémeux au chorizo

\*\*\*

Assiette de fromages

ou

Panna cotta fraise

# MENU DES AUGUSTINS

Uniquement le soir du lundi au samedi

Entrée, plat, dessert - 45€



## Nos entrées

19.00€

Foie gras mi-cuit au Monbazillac, vinaigre de framboise  
Truite des Eyzies fumée par nos soins, caviar Perle Noire, mousse citron  
Escalope de foie gras poêlé, langoustines, réduction de porto Tinto (supp. 5€)

## Nos plats

29.00€

Filet de bar, sauce vierge aux oeufs de truite des Eyzies, risotto au citron  
confit

Selle d'agneau, asperges rôties, légumes de saison, sauce Pécharmant  
Fricassée de homard aux morilles, légumes de saison,  
crème de langoustines (supp. 10€)

## Nos fromages & desserts

12.00€

Assiette de fromages des Croquants  
Dessert du moment  
Fondant au chocolat & fruits rouges, sorbet framboise  
Palette de sorbet