

MENU DES AUGUSTINS

Entrée, plat, dessert

39€



Nos entrées

18.00€

Saumon fumé maison, crème d'artichauts froide, chips de parmesan
Tartare de daurade royale, huile basilic citron
Escalope de foie gras poêlé, sauce truffes d'été (supp. 5€)

Nos plats

25.00€

Langoustines juste saisies, risotto au citron confit, crème de sauvignon
Magret de canard cuit en basse température, purée de brocoli, poêlée de champignons, sauce Pécharmant
Queue de homard rôtie, dès de légumes de saison poêlés, crème d'agrumes (supp. 10€)

Nos fromages & desserts

12.00€

Assiette de fromages des Croquants
Tartelette aux raisins, pommes caramélisées, mousse à l'estragon, sorbet hibiscus
Sphère chocolat noir et fleur de sel de Guérande, poire pochée, glace pruneaux & Armagnac

DISPONIBLE LE SOIR DU LUNDI AU SAMEDI - RESERVATION À LA RÉCEPTION