

MENU DES AUGUSTINS

Uniquement le soir du lundi au samedi - réservation conseillée

Entrée, plat, dessert - 45€



Nos entrées

19.00€

Foie gras mi-cuit au Monbazillac, chutney de figues et vinaigre balsamique
Tartare de daurade aux agrumes, sorbet yuzu
Escalope de foie gras poêlé, sur toast brioché, poires rôties ,
réduction de porto (supp. 5€)

Nos plats

29.00€

Pavé de truite des Eyzies, mousseline de brocoli, légumes de saison,
crème de sauvignon et zeste de citron vert
Magret de canard rosé, gratin de pommes de terre à la truffe,
légumes de saison, sauce des sous bois au Pécharmant
Fricassée de homard, poêlée de champignons des bois,
légumes de saison, crème de Pécharmant (supp. 10€)

Nos fromages & desserts

12.00€

Assiette de fromages des Croquants
Crêpe en aumônière, poire pochée et chocolat, glace pruneaux-Armagnac
Raisins rôtis au miel, crumble de sablé croustillant, glace thé vert matcha