

FORMULE BISTROT

Uniquement le midi du lundi au vendredi

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



Velouté de fèves & lardons grillés

ou

Asperges, jambon de pays,
vinaigrette à la noix

* * *

Volaille à la tomate séchée,
préssé de pomme de terre,
sauce Pécharmant

ou

Poisson du moment,
fondue de poireaux, citron confit

* * *

Assiette de fromages

ou

Crème brûlée caramel

MENU DES AUGUSTINS

Uniquement le soir du lundi au samedi

Entrée, plat, dessert - 39€



Nos entrées

18.00€

Foie gras mi-cuit au Monbazillac, vinaigre de framboise
Saumon fumé par nos soins, mousse citron, zeste citron vert
Escalope de foie gras poêlé, Saint Jacques snackées, sauce truffes (supp. 5€)

Nos plats

25.00€

Dos de cabillaud fondant, palourdes, épinards et sa crème, légumes de saison
Magret de canard cuit en basse température, polenta croustillante à la truffe, légumes de saison
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, crème anglaise pralinée, glace chocolat blanc