



*Restaurant*  
*Des*  
*Augustins*

---

# Menu du Marché

(Servi uniquement le midi du mardi au vendredi, hors jour férié)

Entrée / Plat/ Dessert

19€

\*\*\*

Entrée/Plat ou Plat/ Dessert

15€

Menu selon l'inspiration du chef

# Menu de l'Abbaye

28€

*(Servi uniquement du mardi au vendredi, hors jour férié)*

*Laissez-vous guider par l'inspiration du chef!*

Entrée

\*\*\*

Plat

\*\*\*

*Assiette de fromage des Croquants (supp +6€)*

\*\*\*

Dessert au choix

*(à commander en début de repas)*

# Menu des Augustins

38€

Foie gras au Monbazillac, vinaigre de pomme,  
toast de pain aux fruits, mesclun à l'huile de truffe noire

ou

Œuf mollet et saumon fumé au bois d'olivier par nos soins,  
asperge verte, vinaigrette au yuzu

\*\*\*

Agneau fondant de 7h00 ail confit et thym,  
fèves, tomates séchées et pommes de terre « charmeuses »

ou

Filet de bar et ses palourdes,  
fondue de poireaux, légumes de saison

\*\*\*

Assiette de fromage des Croquants (supp +6€)

\*\*\*

Dessert au choix  
(à commander en début de repas)

# Menu Dégustation

65€

(Servi pour l'ensemble de la table)

Foie gras poêlé sur brioche,  
réduction de Porto & crème de framboise

\*\*\*

Raviole de crabe et épinards, langoustines poêlées,  
émulsion ail des ours

\*\*\*

Le trou des Augustins

\*\*\*

Filet de caille cuit en basse température, sa cuisse confite  
et foie gras poêlé, légumes de saison

\*\*\*

Assiette de fromages des Croquants

\*\*\*

Dessert au choix

(à commander en début de repas)

# A la carte

## Nos entrées

Foie gras au Monbazillac, vinaigre de pomme, toast de pain aux fruits, mesclun à l'huile de truffe noire	25.00€
Œuf mollet et saumon fumé au bois d'olivier par nos soins, asperge verte, vinaigrette au yuzu	23.00€
Foie gras poêlé sur brioche, réduction de Porto et crème de framboise	25.00€

## Nos poissons

Filet de bar et ses palourdes, fondue de poireaux, légumes de saison	35.00€
Raviole de crabe et épinards, langoustines poêlées, émulsion ail des ours	39.00€

## Nos viandes

Agneau fondant de 7h00 ail confit et thym, fèves tomates séchées et pommes de terre « charmeuses »	34.00 €
Filet de caille cuit en basse température, sa cuisse confite et foie gras poêlé, légumes de saison	42.00€

## Nos fromages et desserts

Assiette de fromages des Croquants	11.00€
Tartelette aux agrumes, glace miel	11.00€
Cube chocolat, cœur caramel beurre salé et noix torréfiées, glace noisette	11.00€
Dégustation de glace et sorbet de printemps (violette, hibiscus, poire)	11.00€