



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€

(Non disponible le samedi soir, dimanche midi et 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€

Carpaccio de langoustines et œufs de truite,

tomates de couleurs citronnées

ou

Ris de veau croustillant en salade,

vinaigrette à la noix

*Côte de cochon français fondant, fumée au romarin,
mousseline à la noix, légumes de saison , sauce romarin*

ou

Rouget Barbet cuit sur peau,

courgette, crabe et Perle Noire des Eyzies

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)

Ceviche de langoustines à la Granny Smith,

Perle Noire des Eyzies

Homard aux agrumes,

légumes de saison

Le trou des Augustins

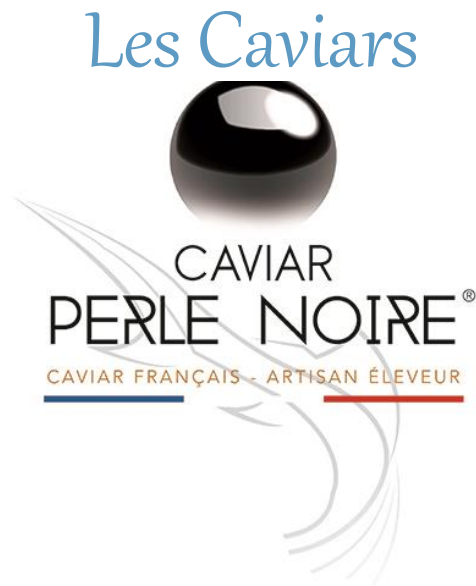
Carré d'Agneau rosé,

petits pois à la française

Assiette de fromages des Croquants

Dessert au choix

(à commander en début de repas)



A partager

L'impertinent (30gr)

65.00€

L'impertinent est un caviar jeune. Un affinage court de 2 semaines à 2 mois, ce qui lui confère de douces notes crémeuses, beurrées, onctueuses et une délicate saveur de noisette.

Le Classique (30gr)

82.00€

Le Classique, caviar de caractère, a un goût corsé et marin qui persiste en bouche. Il est affiné pendant 6 à 12 mois en boîte d'origine. Dans ces boîtes, le caviar subit un lent vieillissement au cours duquel se révèlent de multiples arômes.

A déguster dans son service à caviar fabriqué à la main par le souffleur de verre Ludovic Guittet, installé au Bugue.

Les cuillères sont sculptées à la main dans des coquilles d'huitres perlières.

A la carte

Nos entrées

Carpaccio de langoustines et œufs de truite, tomates de couleurs citronnées	25.00€
Ris de veau croustillant en salade, vinaigrette à la noix	25.00€
Ceviche de langoustines à la Granny Smith, Perle Noire des Eyzies	28.00€

Nos poissons

Rouget Barbet cuit sur peau, courgette, crabe et Perle Noire des Eyzies	35.00€
Homard aux agrumes, légumes de saison	39.00€

Nos viandes

Côte de cochon Français fondant, fumée au romarin, mousseline à la noix, légumes de saison, sauce romarin	32.00 €
Carré d'Agneau rosé, petits pois à la française	37.00€

Nos fromages et desserts

Assiette de fromages des Croquants	12.00€
Nage de fruits rouges, sorbet mojito	12.00€
Fraise et pistache, frais et glacé	12.00€
Fruits caramélisés tièdes en sabayon, sorbet violette	12.00€