



*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

30€

(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

40€

Saumon fumé par nos soins au bois d'olivier,

Et le caviar de la Perle Noire

ou

Ris de veau croustillant et langoustines poêlées

Mesclun à la truffe

\*\*\*

Mignon de veau cuit en basse température,

Artichaud barigoule, sauce truffe d'été

ou

Filet de Daurade, tartare de homard,

légumes de saison, sauce vierge

\*\*\*

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)*

*Tartare de langoustines et caviar Perle Noire des Eyzies*

\*\*\*

*Médailon de homard, caviar,  
Légumes de saison et sabisque*

\*\*\*

*Le trou des Augustins*

\*\*\*

*Canon d'Agneau cuit en basse température, croute d'herbe*

*Haricots verts*

\*\*\*

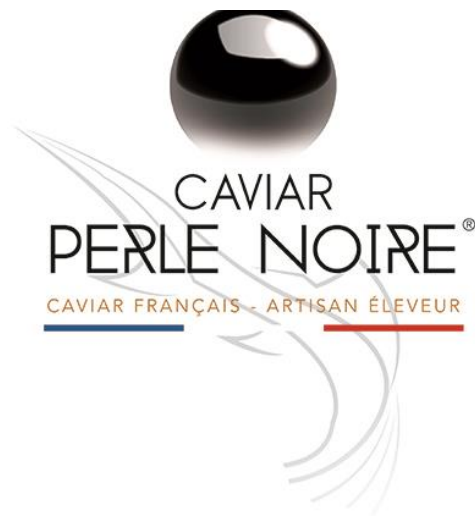
*Assiette de fromages des Croquants*

\*\*\*

*Dessert au choix*

*(à commander en début de repas)*

# Les Caviars



*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

Saumon fumé par nos soins au bois d'olivier, le caviar de la Perle Noire	25.00€
Ris de veau croustillant et langoustines poêlées Mesclun à la truffe	26.00€
Tartare de langoustines et caviar Perle Noire des Eyzies	29.00€

## Nos poissons

Filet de Daurade, tartare de homard, légumes de saison, sauce vierge	36.00€
Médaille de homard, caviar, Légumes de saison et sa bisque	39.00€

## Nos viandes

Mignon de veau cuit en basse température, Artichaud barigoule, sauce truffe d'été	35.00€
Canon d'Agneau cuit en basse température, croute d'herbe, haricots verts	37.00€

## Nos fromages et desserts

Assiette de fromages des Croquants	12.00€
Chocolat et groseille	12.00€
Dégustation de glace et sorbet de Benoit de la Lune	12.00€
Le croustillant aux fraises	12.00€