



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)

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€
Tartelette figue et vanille, caramel fleur de lavande, glace violette	12.00€