

L'Anguste

MENU DU JOUR
du mardi midi au vendredi midi

FORMULE A 20.50 €

HORS BOISSON

Entrée,

plat

et

dessert ou fromage blanc

Plat fait maison

L'Auguste

MENU 28 €

Entrée

Entrée du jour

Ou

Poireaux vinaigrette, crémeux d'avocats
sauce vierge aux agrumes et condiments

Plat

Filet de merlu, sauce curry, patates douces rôties, orges perlées,
poireaux fondants et pickles

ou

Panais rôtis, pommes de terre, champignons sautés,
sauce verte, pickles et crumble de noix
(végétarien)

Dessert

Mousse vanille, confit de pomme -gingembre, fenouil confit
biscuit et coulis pommes

ou

Dessert du jour

Plat fait maison

MENU 36 €

Uniquement le soir et le week end

Entrée

Asperges blanches, ricotta aux herbes,
Sauce gremolata aux cranberries et condiments

ou

Bao (brioche vapeur) au porc français fumé crème d'avocat, pickles et condiments

ou

Oeuf parfait bio, sauce savagnin, comté AOP et pommes de terre

Plat

Magret de canard français jus au balsamique, champignons
légumes rôtis et polenta

ou

Filet de truite d'Isère, purée de brocolis, pommes de terre, sauce vierge
Légumes de saison

ou

Poitrine de veau français confite, jus de cuisson réduit aux épices
pommes de terre et légumes de saison

ou

Poulet de Bresse AOP sauce morilles, pommes de terres et légumes de saison
supplément 4€

Dessert

Émulsion pop corn, crème praliné, caramel fondant noisette,
glace yaourt et biscuit cacao

ou

Moelleux au chocolat maison, glace vanille
(10 minutes de cuisson)

ou

Mousse vanille, confit de pomme -gingembre, fenouil confit
biscuit et coulis pommes

Supplément Assiette de fromage 5 €

Plat fait maison