

LE PETIT AUGUSTIN

À LA CARTE

Entrées

VIBRATION MARINE

Noix de pétoncles flambées au pastis, sabayon parfumé au gingembre.

17.00

L'ŒUF EN HABIT CROUSTILLANT

L'œuf star de l'assiette, entre croustillant et fondant, s'épanouit sur une crème de houmous & vinaigrette vierge.

17.00

Plats

FLOTS GOURMANDS

Dos de cabillaud de ligne, riz rond crémeux, chou blanc mariné à la japonaise, vinaigrette vierge & beurre blanc citronné.

29.00

BOEUF EN CUISSON LENTE

Paleron de boeuf confit à basse température (48H), Champignons Shiitake, écrasé de pommes de terre au raifort & Crème veloutée à la moutarde ancienne.

32.00

JAUNE DE PLAISIR

Suprême de volaille jaune fermière façon cordon bleu, jambon blanc & Cantal, sauce onctueuse au curry et au maïs.

29.00

Desserts

LE MILLE-FEUILLE

Pâte feuilletée croustillante pur beurre, crème diplomate & crème fouettée aérienne à la vanille de Madagascar

14.00

VERVEINE D'ÉTÉ

Fruits frais pochés dans un sirop délicatement infusé à la verveine, glace au yaourt.

16.00

ESCAPADE À MANHATTAN

Cheesecake new-yorkais, douceur crémeuse au fromage frais, subtilement agrumée au citron jaune & biscuit croustillant.

15.00