

L'Anguste

MENU DU JOUR

du mardi midi au vendredi midi

FORMULE A 21 €

HORS BOISSON

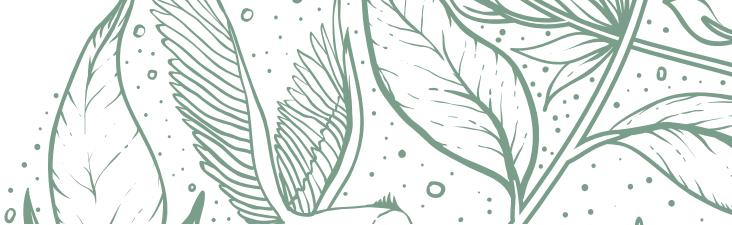
Entrée,

plat

et

dessert ou fromage blanc

Plat fait maison



L'Auguste

**Notre carte est réalisée avec des produits frais,
donc certaines modifications
peuvent être apportées
par nos soins selon l'arrivage du jour.**



merci de votre compréhension

l'auguste

L'Auguste

M E N U 28 €

Entrée

Entrée du jour

Ou

Gaspacho de maïs - tomates,
brunoise de légumes, crémeux d'avocats et condiments

Plat

Filets de maquereaux, sauce vierge aux raisins secs,
fenouils rôtis, pommes de terre, légumes et pickles
ou

Aubergines bio confites, pommes de terre,
sauce vierge à l'ail rôti et tomates séchées, fêta
(végétarien)

Dessert

Émulsion fraise, sorbet citron, brunoise de fraises aux basilic
coulis balsamique- fruits rouges et biscuit

ou

Dessert du jour

Plat fait maison

MENU 36 €

Uniquement le soir et le week end

Entrée

Brioche toastée, mozzarella, mortadelle IGP
pesto pistache-roquette et pickles
ou

Œuf parfait bio, émulsion savagnin, petit pois et morilles

Plat

Magret de canard français, jus au balsamique,
légumes rôtis, pommes de terre et condiments

ou

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

ou

Filet de pintade français, sauce barbecue maison (céleri)
Polenta croustillante et légumes d'été confits

Dessert

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

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

ou

Émulsion fraise, sorbet citron, brunoise de fraises aux basilic
coulis balsamique-fruits rouges et biscuit

Supplement Assiette de fromage 5 €

Plat fait maison