

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

M E N U 28 €

Entrée

Entrée du jour

Ou

Salade de butternuts façon thaï, fromage frais et condiments

Plat

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

ou

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

Dessert

Cheesecake citron revisité spéculoos

ou

Dessert du jour

Plat fait maison

M E N U 3 6 €

Uniquement le soir et le week end

Entrée

Crème de courge, brioche perdu, Crème montée muscade et condiments
ou
Tartare de truite d'Isère, sabayon ciboulette et brunoise de légumes croquants
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 cabillaud sauce vierge aux agrumes, pommes de terre,
purée de patates douces et légumes de saison
ou
Quasi de veau français, jus à la sarriette
pommes de terre et légumes de saison
ou
Poulet de Bresse AOP sauce morilles, pommes de terres et légumes de saison
supplément 4€

Dessert

Mousse vanille, confit de myrtille-ramboise, crème de marron
biscuit châtaigne et coulis fruits rouges
ou
Moelleux au chocolat maison, glace vanille
(10 minutes de cuisson)
ou
Cheesecake citron revisité spéculoos

Supplément Assiette de fromage 5 €

Plat fait maison