

# 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

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

ou

Brocolis rôtis, pommes de terre,  
sauce vinaigrette à l'ail rôti et tomates séchées,  
pickles et crumble  
(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 (noix)

ou

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

### Plat

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

ou

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

ou

Plume de porc français, jus réduit à la sarriette  
pommes de terre et légumes de saison

### Dessert

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

ou

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

ou

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

Supplement Assiette de fromage 5 €

Plat fait maison