



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

Échine de porc français laqué d'une sauce ail noir-soja, chou
rouge vinaigré, 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 mûre, glace yaourt, confit de mûre- framboise
crémeux Mûre et biscuit

ou

Dessert du jour

Plat fait maison

M E N U 3 6 €

Uniquement le soir et le week end

Entrée

Brioche toastée, mozzarella, mortadelle IGP (porc)
pesto pistache-roquette et pickles

ou

Œuf parfait bio, émulsion chèvre, piperades et huile d'estragon

Plat

Magret de canard français, jus au balsamique,
Déclinaison de maïs confiture de tomates et légumes de saison

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)
Pommes de terre et légumes d'été confits

Dessert

Crème bergamote -citron, confit de pêche -citron, crémeux pêche
Pêches fraîches et biscuit

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

ou

Émulsion mûre, glace yaourt, confit de mûre- framboise
crémeux Mûre et mûres sauvages

Supplement Assiette de fromage 5 €

Plat fait maison