

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

Crème de courgettes , mozzarella
sauce gremolata aux raisins secs, courgettes marinées
et condiments

Plat

Filet merlu, émulsion crustacés brunoise de pommes de
terre et courgettes marinés et condiment oignons

ou

Carottes rôties, houmous de haricots blancs, sauce
vierge et condiment roquette
(végétarien)

Dessert

Biscuit moelleux citron, confit nectarine, crème citron
Nectarine fraîche et crème légère fromage blanc

ou

Dessert du jour

Plat fait maison

MENU 36 €

Uniquement le soir et le week end

Entrée

Crème de cèpes du revermont, confit oignons, émulsion ail noir
croustillants de pains et condiments

ou

Bao (brioche vapeur) au porc français fumé crème d'avocat, pickles et condiments

ou

Oeuf parfait bio, sauce morilles et pommes de terre

Plat

Roulé de râble de lapin français en peau de poulet, chorizo et jus à la sarriette
légumes rôtis + pommes de terre

ou

Filet de truite d'Isère, vierge au citron, pommes de terre,
légumes de saison et condiment aux herbes fraîches

ou

Épaule d'agneau français confit 8 heures
jus d'agneau réduit,
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 citron vert, crémeux mûre-myrtille confit de myrtille sauvage,
citron, fruits rouges et biscuit

ou

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

ou

Biscuit moelleux citron, confit nectarine, crème citron
Nectarine fraîche et crème légère fromage blanc

Supplément Assiette de fromage 5 €

Plat fait maison