

# 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

Émulsion fraise, glace yaourt, 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

Asperges blanches, ricotta aux herbes,  
Sauce gremolata aux cranberries et condiments (noix)

ou

Œuf parfait bio, émulsion savagnin, petit pois et morilles

### 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

ou

Poulet de Bresse AOP sauce morilles, pommes de terres et légumes de saison  
*supplément 4€*

### 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

Émulsion fraise, glace yaourt, brunoise de fraises aux basilic  
coulis balsamique-fruits rouges et biscuit

Supplement Assiette de fromage 5 €

Plat fait maison