

Prélude gustatif

ALBACORE EN CEVICHE

Chair crue de thon rouge marinée au citron vert, dés de pomme acidulée, éclats de kiwis & vinaigrette vierge.

15.00

L'ŒUF EN HABIT CROUSTILLANT

L'œuf star de l'assiette, entre croustillant et fondant, s'épanouit sur une crème de houmous & vinaigrette vierge.

14.00

VIBRATION MARINE

Mélange subtil de hareng sauvage fumé et mariné
Pommes de terre & onctueuse mayonnaise au raifort
Condiments parfumée à l'huile de noix.

13.00

L'OIGNON À L'OIGNON DANS L'OIGNON

Des oignons patiemment confits à la crème & au Porc Noir de Bigorre, relevés d'un trait de poivre noir, puis refarcis... d'oignon

13.00

Eclats gourmets

BURGER L'AUGUSTIN

(Uniquement le midi)

Pain brioché maison à la pomme de terre, viande kefta, cheddar, comté
condiments classique & notre fameuse sauce ???...
Servi avec frites maison et salade.

19.00

JOYAU DE BOEUF CHAROLAIS

Entrecôte Rossini, tendre et généreuse, servie avec un gratin de pommes de terre fondant,
champignons sautés, le tout sublimé par une sauce veloutée au camembert.

37.00

FLOTS GOURMAND

Dos de cabillaud de ligne croustillant, servi sur un riz rond crémeux,
accompagné de chou blanc mariné à la japonaise, d'algues wakame &
d'un beurre blanc délicatement citronné.

29.00

MON TARTARE GASCON

(Plat signature du chef)

Poire de bœuf taillée au couteau, accompagnée de foie gras mi-cuit, jaune d'œuf,
ketchup de tomates vertes, noisettes torréfiées, huile de noisette et condiments du tartare classique.
Servi avec des frites maison et une salade verte fraîche.

32.00

BOEUF EN CUISSON LENTE

Paleron de bœuf fondant, mijoté 48 heures à basse température,
servi avec un écrasé de pommes de terre aux olives noires,
pois cassés au zaatar et un jus de viande infusé au romarin.

29.00

Apothéose sucrée

BEABA PÂTISSIER

Baba agrumés, rhum ambrée, crème fouettée végétale
& Sirop parfumé au gingembre

12.00

NOUGAT DE GIVRE

Dessert emblématique du chef depuis plus de 15 ans.

Un nougat glacé délicatement parfumé aux agrumes,
accompagné de tuiles croustillantes au miel
et d'écorces d'oranges confites.

13.00

ÉTREINTE AU CHOCOLAT

Juste cuit au chocolat noir Valrhona, coeur coulant parfumé à la fève de Tonka,
Crème glacée à la vanille

13.00

CAFÉ GOURMAND

Coffret surprise de mignardises.

14.00

CRÈME GLACÉE OU SORBET

3 boules au choix

Vanille, Chocolat au lait, Pistache, Noisette, Café
Framboise, Citron

9.00