

L'Auguste

M E N U 28 €

Entrée

Entrée du jour

Ou

Salade de carottes tièdes, orange, fromage de chèvre, sauce verte et condiments

Plat

Joue de bœuf confite 5 heures, jus corsé, pommes de terre, endives braisées et condiment oignons

ou

Chou-fleur rôtis, crème de carotte au curry, pommes de terre, pickles et sauce chermoula (végétarien)

Dessert

Mousse verveine, déclinaison de prunes jaunes-citron
biscuit citron

ou

Dessert du jour

Plat fait maison



M E N U 3 6 €

Uniquement le soir et le week end

Entrée

Royal d'ail noir ,champignons des bois sautés et condiments

ou

Ris de veau au beurre persillé ,vin jaune ,courge , pickles et condiments

ou

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

Plat

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

ou

Filet de truite d'Isère ,beurre blanc, pommes de terre, chou-fleur
légumes de saison et condiment aux herbes

ou

Quasi de veau français, jus aux trompettes
pommes de terre et légumes de saison

ou

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

Dessert

Crèmeux chocolat , mousse vanille confit de poire
caramel ,biscuit chocolat -noisette

ou

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

ou

Mousse verveine, déclinaison de prunes jaunes-citron
biscuit citron

Supplement Assiette de fromage 5 €

Plat fait maison

