

LE PETIT AUGUSTIN

À LA CARTE

Entrées

VIBRATION MARINE

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

15.00

EMBRUNS ANISÉS

Gambas flambées au pastis, accompagnées d'un houmous frais et crémeux

17.00

Plats

FLOTS GOURMANDS

Dos de cabillaud de ligne, riz rond crémeux,
chou blanc mariné à la japonaise, vinaigrette vierge & beurre blanc citronné.

29.00

BOEUF EN CUISSON LENTE

Paleron de boeuf à basse température (48H),
écrasé de pommes de terre aux olives, Champignons Shiitake &
une sauce veloutée au camembert.

32.00

MON TARTARE GASCON

Rumsteck de bœuf taillé au couteau, foie gras mi-cuit, jaune d'œuf,
ketchup, noisettes, huile de noix et condiments du tartare classique.
Servi avec des frites maison & une salade verte.

32.00

Desserts

ÉTREINTE AU CHOCOLAT

Juste cuit au chocolat noir Valrhona,
coeur coulant à la fève de Tonka, crème glacée à la framboise

14.00

NUAGE D'AMANDE

Panna cotta à la crème végétale et au lait d'amande,
fraises fraîches au basilic & coulis de fraises gourmand.

13.00