

# 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

**M E N U 28 €**

Entrée

Entrée du jour

Ou

Salade de butternuts façon thaï, fromage frais et condiments

Plat

Filet de merlu, sauce curry, patates douces rôties, lentilles,  
poireaux fondants et pickles

ou

Panais rôtis, pommes de terre, champignons sautés,  
sauce verte, pickles et crumble de noix  
(végétarien)

Dessert

Cheesecake citron revisité spéculoos

ou

Dessert du jour

**Plat fait maison**

## M E N U 3 6 €

Uniquement le soir et le week end

### Entrée

Crème de courge, brioche perdu, Crème montée muscade 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

Magret de canard français jus au balsamique, champignons  
légumes rôtis et polenta

ou

Filet de cabillaud, beurre blanc, pommes de terre, purée de courges,  
choux Bruxelles et gremolata

ou

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

ou

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

### Dessert

Mousse vanille, confit de myrtille-ramboise, crème de marron  
biscuit châtaigne et coulis fruits rouges

ou

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

ou

Cheesecake citron revisité spéculos

Supplément Assiette de fromage 5 €

Plat fait maison