

L'Auguste

M E N U 28 €

Entrée

Entrée du jour

Ou

Poireaux vinaigrette, crémeux d'avocats
sauce vierge aux agrumes et condiments

Plat

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

ou

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

Dessert

Mousse vanille, confit de pomme -gingembre, fenouil confit
biscuit et coulis pommes

ou

Dessert du jour

Plat fait maison

M E N U 3 6 €

Uniquement le soir et le week end

Entrée

Pleurotes et champignons de paris sauté à la persillade
crémeux d'ail des ours et pain grillé

ou

Bao (brioche vapeur) au porc français fumé crème d'avocat , 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 Lieu jaune ,sauce vierge aux agrumes ,pommes de terre,
purée de patates douces et légumes de saison

ou

Poitrine de veau français confite, jus de cuisson réduit aux épices
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 -café , mousse vanille-chocolat , caramel
biscuit et sauce café

ou

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

ou

Mousse vanille, confit de pomme -gingembre, fenouil confit
biscuit et coulis pommes

Supplement Assiette de fromage 5 €

Plat fait maison