



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 2 8 €

Entrée

Entrée du jour
Ou

gaspacho blanc (pain, amande et ail),
crème fromage frais aux herbes, tomates séchées et
pickles de légumes

Plat

Filet merlu, émulsion crustacés brunoise de pommes de
terre et courgettes marinés et condiment oignons

ou

Carottes rôties, houmous de haricots blancs, sauce
vierge et condiment roquette
(végétarien)

Dessert

Biscuit moelleux citron, confit nectarine, crème citron
Nectarine fraîche et crème légère fromage blanc

ou

Dessert du jour

Plat fait maison

M E N U 3 6 €

Uniquement le soir et le week end

Entrée

Oignons nouveaux rôtis, chèvre mariné aux herbes fraîches
huile de noix et condiments

ou

Bao (brioche vapeur) au porc français fumé crème d'avocat, pickles et condiments

ou

Oeuf parfait bio, sauce morilles et pommes de terre

Plat

Magret de canard du sud-ouest, sauce à l'ail noir,
légumes rôtis et pommes de terre

ou

Filet de truite d'Isère, vierge au citron, pommes de terre,
légumes de saison et condiment aux légumes croquants et herbes fraîches

ou

Épaule d'agneau français confit 8 heures
jus d'agneau réduit,
pommes de terre et légumes de saison

ou

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

Dessert

Émulsion vanille crémeux chocolat-pécan, caramel fondant noix de pécan,
glace chocolat et biscuit cacao

ou

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

ou

Biscuit moelleux citron, confit nectarine, crème citron
Nectarine fraîche et crème légère fromage blanc

Supplément Assiette de fromage 5 €

Plat fait maison