

MENU DES AUGUSTINS

DU 14 AU 18 OCTOBRE

Entrée, plat, dessert

38€

ENTRÉES

Velouté de topinambour, jambon de pays croquant
& copeaux de foie gras

Rillette de saumon fumé au citron sur toast grillé & saumon fumé

Foie gras mi-cuit au Monbazillac & toast aux fruits (supp. 5€)

PLATS

Pétales de cabillaud & saint Jacques,
tomates séchées, fondue de poireaux à la crème

Râble de lapin à la moutarde, foie gras poêlé,
poêlée de champignons

Ris de veau croustillant, sauce truffes, légumes du moment
(supp. 10€)

DESSERTS

Assiette de fromages des Croquants

Aumonière de Cabécou à la truffe d'été

Pommes au four sur brioche dorée, sorbet hibiscus

Cube chocolat, cœur caramel beurre salé & glace Pruneaux-
Armagnac

Tous les soirs du Lundi au Samedi

