

## *Menu des Augustins*

Entrée, plat, fromage ou dessert  
38€

Entrée, plat, fromage & dessert  
48€

Entrée, poisson, viande, fromage et dessert  
58€

le menu change chaque semaine  
menu végétarien sur demande  
disponible uniquement le soir et le dimanche midi

Prix TTC, service compris

## *Nos entrées*

*18.00€*

Courgette en velouté, lardons grillés & foie gras poêlé  
Saumon fumé par nos soins au bois d'olivier, cannelloni  
de crabe & mousse de betterave citronnée  
Foie gras, brioche dorée et réduction de Porto (suppl. 4€)

## *Nos plats*

*25.00€*

Dorade grillée, langoustines & piperade du sud  
Côte de cochon fumé, pomme de terre confite & truffe  
d'été  
Selle d'agneau, légumes de saison & ses jus (suppl. 8€)

## *Nos fromages & desserts*

*12.00€*

Assiette de fromages des Croquants  
Brick de Cabecou à la truffe Noire du Périgord  
Mousse au chocolat allégée, coulis Get 27 & glace  
chocolat blanc  
Palette de 3 sorbets "Benoit de la lune"



Bienvenue au Restaurant des Augustins

Chaque semaine le chef Damien Joubert vous propose un menu élaboré à partir de produits frais et de saison.

Afin de rendre votre expérience culinaire inoubliable, nous vous demandons de nous faire part de vos allergies et régimes alimentaires dès la prise de commande.

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment en notre compagnie