

LES

Augustins

RESTAURANT & BAR

FORMULE DÉJEUNER

LE MIDI DU LUNDI AU VENDREDI

Plat du Jour,

1 eau (50cl), soda (33cl) ou jus (20cl)

&

Café gourmand

25,00 €

Nous tenons à votre disposition la liste des allergènes entrant dans la composition de nos plats.

Prix nets, services compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

LES ENTRÉES

| | |
|---|---------|
| Burrata crémeuse <i>Pesto de noisettes, éclats de mortadelle & pistache</i> | 12,00 € |
| Foie gras de canard maison mariné aux 2 Portos <i>Ketchup de figue & pain sans gluten grillé</i> | 16,00 € |
| Gravlax de saumon à la betterave, baies roses <i>Crème légère à l'aneth & blini doré</i> | 13,00 € |
| Blanc de poireaux fondant <i>Vinaigrette acidulée, miel de noisette & chips de poireaux</i> | 9,00 € |

LES POISSONS & VÉGÉTARIEN

| | |
|---|---------|
| Dos de lieu jaune, crémeux de potiron <i>Légumes racine rôtis & chips de betterave</i> | 21,00 € |
| Tartare de saumon <i>Avocat fondant, grenade acidulée, poire, salade de mâche & frites maison</i> | 23,00 € |
| Noix de Saint-Jacques poêlées, mousseline de potimarron <i>Crème de marron & chips de topinambours</i> | 26,00 € |
| Assiette de légumes de saison rôtis <i>Crème de châtaigne, crumble salé, pickles & salade d'herbes</i> | 16,00 € |

Les accompagnements (4€) : Purée maison / Légumes de saison rôtis / Frites fraîches au vinaigre / Mousseline de potimarron / Salade de mâche & pickles

LES VIANDES

| | |
|---|---------|
| Filet de bœuf Angus d'Argentine façon Rossini (150g) <i>Fagot de topinambour et lard & jus réduit au poivre blanc</i> | 39,00 € |
| Côte de veau (300g), croûte au poivre <i>Purée maison onctueuse & réduction au beurre demi-sel</i> | 29,00 € |
| Vitello tonnato (quasi de veau), sauce antiboise finement taillée <i>Noisettes grillées, câprons croquants & frites maison</i> | 23,00 € |
| Picanha de bœuf Wagyu Australien (grade 7, 200g) <i>Jus de viande monté au beurre & frites au vinaigre</i> | 43,00 € |

LES DESSERTS

| | |
|---|---------|
| Plateau de fromages du Nord (de la Ferme du Vinage de Roncq) <i>Sélection de 3 fromages du moment</i> | 12,00 € |
| Ile Flottante, crème anglaise <i>Caramel beurre salé & amandes concassées</i> | 9,00 € |
| Poire pochée à la badiane, cannelle, clou de girofle <i>Crumble de noisette & mascarpone au sirop d'érable</i> | 7,00 € |
| Tarte à la bière façon crème brûlée <i>Ganache au chocolat & gel de bière amer</i> | 8,00 € |
| Mousse au chocolat grand-mère, cacao & fleur de sel <i>À partager</i> | 10,00 € |
| Café gourmand du moment | 7,00 € |

oceaniahotels.com

