

La Carte gourmande

- Les légumes bios des fermes voisines :** **En entrée 14€ / En plat 21€**
Comme une bouillabaisse 100% végétale
Vin conseillé : Côtes de Cerressou « Ecce Terra » Clos Rocca
- Les coquillages bretons :** **En entrée 15€ / En plat 26€**
Ouverts et tiédés par un jus d'oignons rouges de Roscoff
Vin conseillé : Muscadet « les Gras Moutons » Marc Olivier
- Les Saint-Jacques de Dieppe :** **En entrée 18€ / En plat 27€**
Juste snackées avec du magret de canard fumé, topinambour et pamplemousse
Vin conseillé : Bourgogne Macon-La roche vineuse O. Merlin
- Le merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz :** **En entrée 17€ / En plat 29€**
En cuisson douce, mousse de cocos de Paimpol, olives noires et crumble d'ail
Vin conseillé : « Dena Dela » L'atelier Egiategia
- La canette des Dombes AOP :** **En entrée 19€ / En plat 32€**
Filet de canette rôti et cuisse confite, tatin de légumes, jus acidulé
Vin conseillé : « Syrah » Domaine Romaneaux Destezet (H.Souhaut)
- Le cochon fermier gourmand :** **En entrée 21€ / En plat 34€**
Filet, poitrine confite et crosesquis de pied de porc, polenta, jus au cacao amer
Vin conseillé : Fronton « Don Quichotte » Château Le Roc

Menu au choix :

- 3 services (entrée-plat-dessert) 37€, 2 vins adaptés 16€
- 4 services (2 entrées-plat-dessert) 52€, 3 vins adaptés 25€
- 5 services (2 entrées-2 plats-dessert) 67€, 4 vins adaptés 32€

Les Desserts : 10€

Tomme fermière de Provence, figues macérées au porto ruby

Verre de Banyuls Grand Cru 1991 (6cl) 10€

Pavlova, meringue, oranges sanguines à vif, chantilly légère

Verre de Mauzac Nature R. Plageoles(12.5cl) 10€

Chocolat Santago 70%, mousse tiède chocolat, sorbet huile d'olive, olives noires

Verre de Porto Graham's Tawny 20 ans (6cl) 12€

Poire de Danny Billens, rôtie au caramel beurre salé, glace lait d'amande, crumble café

Verre de Poiré E. Bordelet (12 cl) 10€

Pamplemousse et Chartreuse, cru et en sorbet, billes de chartreuse jaune, jus au thé

Tasse de thé blanc Eden 4.5€

Lors de votre venue certains plats peuvent être modifiés selon le marché.

Merci de votre compréhension.

Tous nos plats sont « faits maison » avec des produits frais.

Nous sommes à votre écoute si vous souffrez d'une allergie, si vous êtes végétarien ou si vous suivez un régime particulier.

Merci de nous indiquer vos souhaits à temps.

Tous nos mets peuvent contenir : des céréales avec des glutens, des crustacés, des mollusques, du poisson, des œufs, des fruits à coques, des graines de sésame.

Merci à nos fournisseurs :

Légumes biologiques : *la ferme du peuplier, Hof Segers, Daan Desmet, De Leener*

Huitres sauvages : *David Hervé (Saint-Just)*

Poissons et coquillages : *Criée de Loctudy (Bretagne), criée de Saint-Jean-de-Luz*

Porc Ibaïama : *Éric Ospital (Pays Basque)*

Viandes maturées : *Boucherie Lalauze (Paris)*

Beurre fermier : *Crémerie « Au bon Beurre » (Pas de Calais)*

Fromage au lait cru et truffes noires : *« La table des lutin » (Vaucluse)*

Augusta était la grand-mère d'Olivier Cazaubon. Devenu un gourmet gourmand, amoureux des produits artisanaux et sincères, il a voulu lui rendre hommage.

La cuisine se veut ouverte et se fait selon l'inspiration et la disponibilité saisonnière des produits, issus de l'agriculture biologique pour la plupart.

Tous les plats, y compris les desserts sont « faits maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts.

Pour Augusta, le repas est avant tout une occasion de se retrouver.

Entre amis, en famille ou en amoureux, nous vous promettons un beau moment.

Augusta vous propose des plats qui invitent au partage.

Toute l'année vous trouverez un menu-carte, renouvelé en fonction du marché.

Un **menu carte** où la liberté est à l'honneur, 2 entrées ou 1 seul plat ? trois entrées pour 2 ? tout est possible !

Les plus avisés opteront pour le combo entrée-plat-dessert à 37€ au choix.

Nous vous proposons en accompagnement un accord avec vins sélectionnés pour chaque plat

La grande majorité de nos vins sont issus de l'agriculture biologique ou biodynamique et sont vinifiés grâce aux levures naturelles des raisins, avec le moins de soufre et de poudre de perlinpinpin possible.

Ceci étant une condition nécessaire mais non suffisante pour obtenir un vin qui enchante le gosier, nous nous attachons surtout à la qualité des femmes et des hommes qui cultivent le raisin et à leur talent pour en extraire le meilleur.

À la vôtre !