

## **A partager, nos charcuteries artisanales**

*Jambon Ibaïama 20 mois E. Ospital 18€, Jambon persillé de Bourgogne 14€,  
Mozzarella artisanale fumée 10€,  
Saucisson de canard 8€, Lomo corse 10€, Coppa Corse 12€,  
Assiette de charcuteries 14€*

## **La Carte gourmande**

### **Asperges blanches des Landes,**

Juste saisies, jaune d'œuf confit, siphon parmesan

*En entrée 19€/ En plat 28€*

### **Tomates et fraises en gaspacho,**

Sorbet rhubarbe, basilic croustillant

*En entrée 11€/ En plat 18€*

### **Mozzarella ultra-fraiche,**

Fumée au feu de bois, sorbet concombre, ail des ours

*En entrée 12€/ En plat 20€*

### **Onglet tartare,**

Anchoïade, fils de pomme de terre

*En entrée 15€/ En Plat 22€*

### **Daurade royale de Bretagne,**

Courgettes, vitelottes, huiles citronnées

*En entrée 18€/ En Plat 27€*

### **De la sole, du turbot ou ... suivant l'arrivage,**

Linguine à l'encre de seiche, bisque de langoustines, mélange de printemps

*En entrée 20€/ En plat 30€*

*(Supplément de 9€ pour le menu)*

### **Noix de Ris de Veau croustillante,**

Béarnaise légère de Langoustines, purée de petits pois

*En entrée 22€/ En plat 34€*

*(Supplément de 9€ pour le menu)*

### **La volaille de Bresse,**

Filet cuit doucement, courgette ronde farcie avec la cuisse, jus crémé à l'estragon

*En entrée 16€/ En plat 23€*

### **Le cochon fermier,**

Filet mignon rosé, piperade au piment d'Espelette, cromesquis de boudin, copeaux de jambon

*En entrée 18€/ En plat 27€*

## **Menu au choix dans la carte**

3 services (entrée-plat-dessert) 37€

4 services (2 entrées-plat-dessert) 52€

5 services (2 entrées-2 plats-dessert) 67€

## Les Desserts : 10€

**Fromage de brebis AOC Ossau Iraty, abricots, réduction d'orange sanguine**

*Verre de Porto Graham's Tawny 20 ans (6cl) 10€*

**Cheese-cake aux fruits de la passion-pralin**

*Verre de Coteaux du loir 1996 (8cl) 9€*

**Chocolat Santago 70%, mousse tiède chocolat, sorbet café, cannelle de Ceylan**

*Verre de rhum Plantation Barbados (5cl) 10€*

**Chartreuse verte et pamplemousse, en différentes textures, mousse de thé fumé**

*Verre de Brut Reserva de la Musica 2014 (12.5cl) 7€*

**« Tarte » au citron meringuée**

*Verre de liqueur de Mélisse bio (4Cl) 8€*

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*

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)*

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 perlpinpin 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 !