

La Carte gourmande

Les carottes bios des fermes voisines, **En entrée 11€ / En plat 18€**
Raviolis de pulpe de carottes fumées, bouillon de légumes grillés, abricots secs
Vin conseillé : Alsace Nature Riesling Geschikt

Skrei, **En entrée 15€/ En plat 23€**
Poché, riz à la xixtora, aïoli, réduction d'une soupe de poissons
Vin conseillé : Paramos de Nicosia Bianco 2016

Merlu de ligne de Saint-Jean-de-Luz, **En entrée 18€/ En plat 27€**
Pesto d'ail des Ours, linguines à l'encre de seiche, jus de veau
Vin conseillé : Saumur « Élégance » Domaine du Vieux Manoir

Le cane Kriaxera, **En entrée 19€/ En plat 31€**
Filet aux épices et cuisse confite, pommes « Griffes de loup » rôties, jus à la réglisse
Vin conseillé : Paramos de Nicosia Tinto 2015

Le cochon fermier gourmand, **En entrée 18€ / En plat 28€**
Glacé au miel et vinaigre de cidre, gâteau de pomme de terre/oignons, mousse de céleri
Vin conseillé : AOC Haut Médoc Château Balac 2014

Menu au choix dans la carte

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€

A partager pour 2 ou l'ensemble de la table

La Côte de Veau de Dordogne,
Colorée au beurre, parmesan, oignons, siphon au jus de champignons **32€/pers**
Vin Conseillé : Saint-Joseph « Cressieux » 2015 H. Souhaut

Le turbot de Noirmoutier,
Cuit sur l'arrête, asperges vertes et salicornes, mousseline au beurre noisette **34€/pers**
Vin conseillé : Chenin d'ailleurs F. Chidaine

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 Vouvray sec (12.5cl) 10€

Chocolat Santiago 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 Furmint « Mandolas » Oremus (12 cl) 10€

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

Verre de Brut Reserva de la Musica 2014 (12.5cl) 10€

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)*

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 perlinspin 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 !