



MENU



L'Auberge d'Augy

03 86 53 35 54 | www.aubergedaugy.fr

ENTRÉES

Le Guacamole d'Avocat et le saumon gravlax 12€

Le Foie gras poêlé sur une brioche de pain perdu et jus à la mangue 16€

La pensée végétarienne, le Cromesqui de Bris de Meaux 10€

Les œufs meurette, chips de lard et croûtons à l'ail 12€

Les Saint Jacques poêlées sur un pain à la tomate et fine vinaigrette méridionale 16€

La Gougère d' Escargots de Bourgogne et persillade 12€

PLAT

Le Filet de Dorade au beurre blanc 24€

Les Saint -Jacques poêlées, sauce à la tomate et épices douces 24€

Le Navarin de lotte et son bouillon de crustacés 24€

Le parmentier de Canard confit aux trompettes de la mort et patates douces 18€

La tête de Veau de l'auberge, sauce gribiche 18€

Le Filet de bœuf, sauce à l'époisses de chez Berthaut 24€

Le Magret de canard tranché, jus aux griottines des Caves de Bailly Lapierre 24€

Le plat végétarien selon l'inspiration du Chef 15€

DESSERT

Nos desserts sont créés selon l'inspiration du Chef,
à découvrir directement sur place

Formule à 39€

Une entrée, un plat, un dessert ou une assiette de fromages

Formule à 44€

Une entrée, un plat, une assiette de fromages, un dessert et un café