



MENU



L'Auberge d'Augy

03 86 53 35 54 | www.aubergedaugy.fr

ENTRÉES

- La Terrine de foie gras , pain brioche, chutney de poire 16€
Les Harengs à l'huile et pommes de terre 12€
Les oeufs pochés, sauce à l'époisses de chez Berthaut 10€
Les Saint- Jacques poêlées à la vinaigrette méridionale 15€
La végétarienne, reblochon pané et carottes râpées, coulis de betterave 10€
La gougère d'escargots de Bourgogne et persillade 12€

PLAT

- La blanquette de Saint -Jacques 22€
Le cabillaud rôti, chorizo coulis de tomate et épices douces 22€
Le filet de Sandre, jus à l'Irancy 22€
Le magret de canard tranché, sauce aux morilles 22€
La tête de veau de l'auberge, sauce gribiche 18€
Le filet de bœuf, sauce poivre 24€
La souris d'agneau confite, jus au romarin 24€

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

