

CUISINE DE PARTAGE

AUGUSTO CHEZ LAURENT

CHEZ AUGUSTO : L'ART DU PARTAGE !

ICI, NOUS CROYONS QUE LA CUISINE EST AVANT TOUT UN TRAIT D'UNION : UN MOYEN DE RASSEMBLER, DE PARTAGER ET DE S'ÉVADER.

FIDÈLES À L'ESPRIT « COMME À LA MAISON », NOS PLATS S'INVITENT AU CENTRE DE LA TABLE POUR QUE CHACUN PUISSE SE SERVIR.

POURQUOI SE CONTENTER D'UNE SEULE SAVEUR QUAND ON PEUT EXPLORER TOUTE UNE PALETTE DE PLAISIRS GOURMANDS ?

NOTRE CARTE VOLONTAIREMENT COURTE, S'INSPIRE DES CUISINES DU MONDE.

ELLE MET À L'HONNEUR DES PRODUITS LOCAUX ET DES INGRÉDIENTS EXOTIQUES, TOUJOURS FRAIS ET DE SAISON.

CHACQUE CRÉATION POSSÈDE SA PROPRE IDENTITÉ, SON CARACTÈRE ET SON HISTOIRE, UNE VÉRITABLE INVITATION À LA CURIOSITÉ.

A QUOI S'ATTENDRE ?

UN PETIT PEU DE TOUT, UNE BOUCHÉE DE CECI, UNE DÉCOUVERTE DE CELA... !

UN VOYAGE SENSORIEL À SAVOURER SANS MODÉRATION !

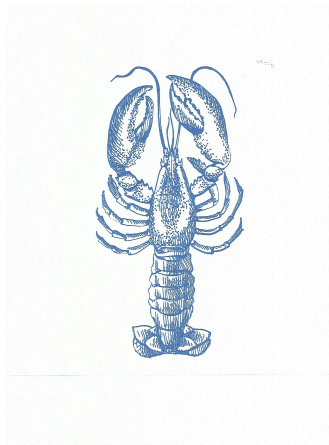
NOS PORTIONS SONT PENSÉES POUR ÊTRE PARTAGÉES (OU NON !), VOUS PERMETTANT DE MULTIPLIER LES EXPÉRIENCES AU GRÉ DES SUGGESTIONS DU CHEF.

CONSEIL DE LA MAISON :

POUR PROFITER PLEINEMENT DE L'ESPRIT AUGUSTO, NOUS VOUS RECOMMANDONS 3 À 4 ASSIETTES PAR PERSONNE (DESSERT COMPRIS).

NOTRE ÉQUIPE EST LÀ POUR VOUS CONSEILLER ET VOUS AIDER À COMPOSER L'EXPÉRIENCE QUI VOUS RESSEMBLE.

BONNE DÉGUSTATION !!



TARIFS EN EUROS NETS - NOUS NE PRENONS PAS LES CHÈQUES

CUISINE DE PARTAGE

AUGUSTO CHEZ LAURENT

LA CARTE

- LES ENTREES FROIDES -

HUÎTRES DE CANCALE N°3
PAR 5 : 18,60 PAR 6 : 22,00 PAR 9 : 30,90 PAR 12 : 38,40

6 HUÎTRES DE CANCALE N°3 PARFUMÉES AU WHISKY LAGAVULIN
25,00

CARPACCIO DE HOMARD CUIT, MOUSSE PASSION ET MIEL
15,00

TERRINE DE VOLAILLE ET GIROLLES ACCOMPAGNÉ DE SON CHUTNEY D'OIGNONS
12,00

TARTARE DE MAGRET DE CANARD SÉCHÉ À LA MANGUE ET CONDIMENTS,
PAIN PERDU AUX 4 ÉPICES
12,50

SAUMON GRAVLAX AUX AGRUMES ET CRÈME DE BETTERAVE
12,00

LE MICRO-BEURRE HORS HUÎTRES 1,00

- LES ENTREES CHAUDES -

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE
PAR 6 : 14,00 PAR 12 : 26,00

VELOUTÉ DE HOMARD ET SES BILLES DE LÉGUMES
15,00

SOUPE DE POISSON FAÇON BOUILLABAISSE AVEC SA ROUILLE ET SES CROÛTONS
15,00

RAVIOLES DE CREVETTE, MASCARPONE, CIBOULETTE, BOUILLON DE CREVETTES
14,00

LA VÉGÉTARIENNE (LÉGUMES CHAUDS) SELON INSPIRATION DU CHEF
12,00

- LE CAVIAR IMPERIAL BAERI -

TOUT SIMPLEMENT DEUX ŒUFS COQUES AU CAVIAR ET SES MOUILLETES DE PAIN DE MIE GRILLÉ
38,00

TARTARE DE CAVIAR BAERI (10 G) A LA RUSSE
(CAVIAR - ÉCHALOTES - ŒUF DUR - CRÈME FRAICHE - BLINIS)
38,00

LE CAVIAR, CRÈME FRAÎCHE, BLINIS, MALOSSOL RUSSE, UN VERRE DE VODKA ZUBROWKA
LES 50 GR. 170,00 LES 100 GR. 330,00

TARIFS EN EUROS NETS - NOUS NE PRENONS PAS LES CHÈQUES

CUISINE DE PARTAGE

AUGUSTO CHEZ LAURENT

- LES VIANDES -

SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE (VF) AUX ASPERGES, DUO DE TEXTURE RÔTIE ET VELOURS ONCTUEUX
20,00

FILET DE BŒUF (VF) (100 GR) GRILLÉ, SAUCE AU POIVRE, GRATIN DE POMME DE TERRE
24,00

- LES POISSONS ET LE HOMARD BLEU -

CABILLAUD RÔTI, SAUCE AU LAIT DE COCO, CITRONNÉE PARFUMÉE AU COMBAWA
POLENTA CRÉMEUSE PARFUMÉE AU PARMESAN
22,00

CASSOLETTE DE SAINT PIERRE ET CREVETTES À LA BISQUE DE HOMARD ET PARMESAN,
CAROTTE, POIREAU, POMME DE TERRE
22,00

TAGLIATELLES À LA BISQUE DE HOMARD ET PINCES DE HOMARD
25,00

MÉDAILLON DE HOMARD RÔTI, FONDUE DE POIREAUX
SAUCE AUGUSTO (CORAIL DU HOMARD, ESTRAGON, NOILLY-PRAT, ÉCHALOTE, CRÈME)
40,00

MÉDAILLON DE HOMARD RÔTI, RIZ BASMATI
SAUCE CHIEN (HUILE D'OLIVE, HERBES, CITRON)
40,00

LOBSTER ROLL (ENVIRON 180 G)
(PAIN BRIOCHÉ, QUEUE DE HOMARD, TOMATE, COURGETTE EN PICKLES, SAUCE TARTARE)
59,00

- LE HOMARD BLEU « BRETON » EUROPEEN -

EN VIVIER

EN FRICASSEE

17,00 EUROS LES 100 G.

HOMARD FAÇON AMÉRICAINE OU HOMARD AUX MORILLES ET TRUFFES CRÉMÉES

ENTIER FLAMBE EN CUISINE

16,80 EUROS LES 100 G.

AU COGNAC OU AU WHISKY KNOCKANDO SINGLE MALT OU AU PASTIS OU AU CALVADOS

ENTIER AU FOUR

16,50 EUROS LES 100 G.

HOMARD AU BEURRE FONDU OU HOMARD SAUCE AUGUSTO OU HOMARD AU NATUREL

ACCOMPAGNEMENT POSSIBLE : TAGLIATELLES OU RIZ BASMATI

LES PLATS

TARIFS EN EUROS NETS - NOUS NE PRENONS PAS LES CHÈQUES

CUISINE DE PARTAGE

AUGUSTO CHEZ LAURENT

- LES DESSERTS -

LES 4 FROMAGES NORMANDS ACCOMPAGNÉS D'UNE SALADE
13,00

TRIO DE DESSERT SELON LE CHEF
13,00

POIRE AU SIROP, COULIS DE CHOCOLAT ET MOUSSE AU CHOCOLAT
13,50

TARTE FINE TIÈDE À L'ANANAS RÔTI ET FLAMBÉ AU RHUM ARRANGÉ, SORBET PASSION
12,50

AFFOGATO (2 BOULES DE GLACE VANILLE OU CAFÉ, NOYÉES DANS UN EXPRESSO)
12,00

DESSERT DU JOUR
12,00

SOUFFLÉ GLACÉ À LA LIQUEUR DE GRAND MARNIER ET SON COULIS D'ORANGE/CAROTTE
13,60

LE PONT GRAND MARNIER
TRIO DE GLACE ARROSÉ DE GRAND-MARNIER
(GRAND MARNIER - CONFITURE DE LAIT - PLOMBIÈRE)
15,00

NOTRE SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS

1 BOULE : 6,00 2 BOULES : 10,00 3 BOULES : 12,00

AMARENA, CAFÉ, CHOCOLAT, CONFITURE DE LAIT, GRAND-MARNIER, PISTACHE, PLOMBIÈRE, RHUM-RAISINS, VANILLE
CASSIS, CITRON, FRAISE, FRAMBOISE, POMME, POIRE

SORBET OU GLACE (2 BOULES) AVEC ALCOOL (2 CL.)

POMME/CALVADOS OU POIRE/EAU DE VIE DE POIRE OU FRAMBOISE/EAU DE VIE DE FRAMBOISE
CITRON/VODKA OU CASSIS/CRÈME DE CASSIS OU RHUM-RAISINS/RHUM
15,00

CAFES ET INFUSIONS

CAFÉ NESPRESSO, CAFÉ DÉCAFÉINÉ NESPRESSO	3,70
CAPPUCCINO	7,20
SÉLECTION DE THÉS DAMMANN, INFUSIONS DAMMANN	4,60
CAFÉ CALVADOS (CAFÉ ET 2 CL. DE CALVADOS)	9,00
CAFÉ RHUM (CAFÉ ET 2 CL. DE RHUM)	9,00
CAFÉ « JACKY » CAFÉ AU BAILEY'S	9,00

UN TABLEAU DES ALLERGÈNES CONTENUS DANS LES PRÉPARATIONS DE NOTRE CARTE EST À VOTRE DISPOSITION.



LES DESSERTS

TARIFS EN EUROS NETS - NOUS NE PRENONS PAS LES CHÈQUES