



LE RESTAURANT EST OUVERT DU
LUNDI AU SAMEDI.

DÉJEUNER
12H À 14H

DÎNER
19H À 22H



@DAME.AUGUSTINE

TEL : 01 83 92 85 98

EMAIL : CONTACT@DAMEAUGUSTINE.COM

A LA CARTE MIDI ET SOIR

ENTRÉES

POIREAU - 11

Poireau fondant, oeufs mimosa, noisettes, tempura de poireau, sauce volaille

ARANCINI - 13

Arancini, déclinaison de champignons, émulsion bleu d'Auvergne

RAVIOLE DE GAMBAS - 16

Raviole ouverte de gambas, chou chinois, émulsion combava, bouillon de crevettes au lait de coco

TRUITE EN GRAVLAX - 15

Gravlax de truite, salade de kiwi au piment d'Espelette, sorbet kiwi/avocat, sauce coriandre et coco

PLATS

FAUX FILET ANGUS - 34

Faux filet Angus (Uruguay), millefeuille de pommes de terre, condiment ail noir

GNOCCHIS AU BEAUFORT - 26

Gnocchis de pommes de terre, garniture forestière, potimarron rôti

MAIGRE NACRÉ - 32

Maigre cuit à l'unilatéral, mijoté de chou-fleurs à l'estragon, beurre blanc

SAINT-JACQUES - 32

Saint-Jacques snackées à la plancha, blanc de blettes au wasabi, émulsion lait ribot, condiment herbacé

CANETTE DE ROUEN - 30

Canette de Rouen rôtie, medley de carottes, amandes torréfiées, jus d'aigre douce au curry



A LA CARTE MIDI ET SOIR

FROMAGE - 12

Brie de Meaux affiné et farci selon les inspirations
du Chef, salade verte, chutney de fruits

DESSERTS

BANANE - 12

Biscuit financier 4 épices, sorbet banane flambée, mousse cannelle

COURGE - 13

Courge en texture, segments d'orange, ganache montée à l'anis

CHOCOLAT - 13

Mousse au chocolat tiède, glace au chocolat Tonka, streusel chocolat

POMME - 13

Pomme façon Tatin, streusel amandes, crème crue vanillée, sorbet miso

MENU ENFANT PLAT ET DESSERT - 19

PLAT

Suprême de volaille, purée de pommes de terre
et sauce volaille

DESSERT

Mousse au chocolat tiède.



MENU DÉJEUNER

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

ENTRÉE + PLAT + DESSERT
35€

Selon les inspirations de la semaine



MENU DÉGUSTATION - 68

POIREAU

Poireau fondant, oeufs mimosa, noisettes, tempura de poireau, sauce volaille

ARANCINI

Arancini, déclinaison de champignons, émulsion bleu d'Auvergne

MAIGRE NACRÉ

Maigre cuit à l'unilatéral, mijoté de chou-fleurs à l'estragon, beurre blanc

OU

VOLAILLE RÔTIE

Suprême de volaille rôtie, millefeuille de pommes de terre, condiment ail noir, jus de volaille monté au beurre

POMME

Pomme façon Tatin, streusel amande, crème crue vanillée, sorbet miso

CE MENU SE DÉCLINE EN VERSION VÉGÉTARIENNE.
RAPPROCHEZ-VOUS DE NOTRE ÉQUIPE POUR EN SAVOIR PLUS.

MENU SIGNATURE - 86

(disponible uniquement le soir jusqu'à 21h25)

TRUITE EN GRAVLAX

Gravlax de truite, salade de kiwi au piment d'Espelette, sorbet kiwi/avocat, sauce coriandre et coco

RAVIOLE DE GAMBAS

Raviole ouverte de gambas, chou chinois, émulsion combava, bouillon de crevettes au lait de coco

MAIGRE NACRÉ

Maigre cuit à l'unilatéral, mijoté de chou-fleurs à l'estragon, beurre blanc

CANETTE

Canette de Rouen rôtie, medley de carottes, amandes torréfiées

COURGE

Courge en texture, segments d'orange, ganache montée à l'anis

CHOCOLAT

Mousse au chocolat tiède, glace au chocolat Tonka, streusel chocolat
