



DA
Dame Augustine
DA

PAR
LILIAN DOUCHET

LE RESTAURANT EST OUVERT DU
MARDI AU SAMEDI.

DÉJEUNER
12H À 14H

DÎNER
19H À 22H



@DAME.AUGUSTINE

TEL : 01 83 92 85 98

EMAIL : CONTACT@DAMEAUGUSTINE.COM

MENU MIDI EN SEMAINE

OFFRE MIDI ENTREE + PLAT + DESSERT 35 EUROS (HORS ASSIETTE AVEC *)

ENTRÉES

CAPPUCCINO DE BUTTERNUT - 10

Potimarron rôti, orange et croutons canailles.

PATATE DOUCE - 11

Patate douce crousti-fondante, crème aigrette, condiment jalapenos et coriandre.

TRUITE BETTERAVE* - 16

Tartare de truite gravlax, julienne de betterave confite et crème glacée raifort.

PLATS

PIÈCE DE BOEUF - 20

Pièce de boeuf soigneusement sélectionnée, déclinaison autour de la carotte, jus de boeuf.

POISSON DU MOMENT - 21

Poisson du moment, déclinaison de topinambours, émulsion beurre noisette.

SUGGESTION DU MOMENT - 24

Plus de renseignements à demander auprès de nos équipes.

SUPRÊME DE VOLAILLE* - 26

Volaille rôtie du Maine, déclinaison autour du panais et sauce volaille fermentée.

DESSERTS

FROMAGE DU CHEF - 11

Fromage préparé selon les inspirations du Chef.

MOUSSE AU CHOCOLAT* - 13

Mousse au chocolat, glace chocolat Tonka, caramel cacao et streusel chocolat.

DESSERT DU MOMENT - 12

Plus de renseignements à demander auprès de nos équipes.

CARTE DU SOIR

ENTRÉES

LA BETTERAVE - 13

Tartare de truite gravlax, julienne de betterave confite et crème glacée au raifort.

L'OEUF PARFAIT - 14

Oeuf parfait, déclinaison de champignons et sabayon au bleu d'Auvergne.

LES ESCARGOTS - 16

Escargots en tempura, crème d'ail au beurre noisette et condiment ail noir.

PLATS

LES SAINT-JACQUES SNACKÉES - 38

Saint-Jacques snackées, purée d'épinards à l'ail, condiment sésame noir et beurre blanc.

LA JOUE DE BOEUF - 26

Joue de boeuf confite, carotte des sables glacée, condiment coriandre et jus de boeuf aux notes iodées.

LE LIEU JAUNE NACRÉ - 32

Lieu jaune cuit nacré et fini à la flamme, panais en texture et bouillon au tandoori.

LA VOLAILLE - 28

Volaille rôtie du Maine, déclinaison de topinambours, noisettes et jus de volaille fermenté.

CARTE DU SOIR

INTERLUDE

FROMAGE - 12

Brie de Meaux farci selon les inspirations du Chef.

DESSERTS

LA POMME - 12

Pommes façon tatin rafraichies à la Granny Smith, crème légère à la vanille de Tahiti et gel Calvados.

LE CHOCOLAT - 13

Mousse au chocolat tiède, glace chocolat Tonka, caramel au cacao et streusel chocolat.

LE MARRON - 14

Déclinaison autour du marron, segments d'orange et sorbet lacté.

MENU ENFANT - 19

PLAT / DESSERT

MENU DÉGUSTATION - 66

L'OEUF PARFAIT

Oeuf parfait, déclinaison de champignons et sabayon au bleu d'Auvergne.

LE LIEU JAUNE NACRÉ

Lieu jaune cuit nacré et fini à la flamme, panais en texture et bouillon au tandoori.

LA JOUE DE BOEUF

Joue de boeuf confite, carotte des sables glacée, condiment coriandre et jus de boeuf aux notes iodées.

LE CHOCOLAT

Mousse au chocolat tiède, glace chocolat Tonka, caramel au cacao et streusel chocolat.

MENU LE SIGNATURE - 86

LA BETTERAVE

Tartare de truite gravlax, julienne de betterave confite et crème glacée au raifort.

* * * * *

L'OEUF PARFAIT

Oeuf parfait, déclinaison de champignons et sabayon au bleu d'Auvergne.

* * * * *

LES SAINT-JACQUES SNACKÉES

Saint-Jacques snackées, purée d'épinards à l'ail, condiment sésame noir et sauce au beurre blanc.

* * * * *

LA VOLAILLE

Volaille rôtie du Maine, déclinaison de topinambours, noisettes et jus de volaille fermenté.

* * * * *

LE MARRON

Déclinaison autour du marron, segments d'orange et sorbet lacté.



ACCORD METS & VINS

NOUS VOUS PROPOSONS UNE SÉLECTION
DE VINS EN ACCORD AVEC LES METS
DE NOS MENUS.

En 4 verres (12cl) - 35

En 5 verres (12cl) - 42