

Menu

Les entrées

Escalope de foie gras poêlée et coulis de mangue	15,00€
Œufs en meurette, lard paysan et croûtons à l'ail	12,00€
Les Saint- Jacques poêlées et la vinaigrette méridionale	14,00€
Tranches fines de Magret fumé confit, crème de butternut aux châtaignes et parmesan	12,00€
Velouté cappuccino et sa poêlée de gambas décortiquées	12,00€
La végétarienne de crottin de chèvre de la ferme d'Augy	10,00€
La douzaine d' escargots de Bourgogne en coquille et persillade	12,00€

Les plats

Le Filet de lotte, jus au curry et lait de coco	22,00€
Le Filet de Bar, jus à l'Irancy	22,00€
Navarin Saint Jacques et gambas décortiquées, beurre blanc	24,00€

Le Filet de boeuf, sauce à l'époisses de chez Berthaut	24,00€
Le magret de canard tranché, sauce cassis	22,00€
La cocotte de rognons de veau poêlés à la crème de morilles	20,00€
La tête de veau de l'auberge, sauce gribiche	17,00€

Desserts

Nos desserts vous seront communiqués le jour du repas par le personnel de salle



L'Auberge d'Augy

03 86 53 35 54 | www.aubergedaugy.fr