

Au Comptoir d'Augusta

La carte

" Les plats sont fait maison et élaborés sur place à base de produits bruts... "

" Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes "

Instant de partage pour accompagner l'apéritif,
à mettre au centre de la table

- | | |
|---|-----|
| * Burrata, pistache, grenade, balsamique de Modène | 10€ |
| * Houmous à l'artichaut et pois chiche, pita maison | 9€ |
| * Tentacules de poulpe sur la braise, poivrons sweet, crème chorizo | 15€ |

Entrées

- | | |
|---|-----|
| * Noix de St Jacques rôtis, velouté gorgonzola, texture de topinambour, noisette torréfiées | 18€ |
| * Carpaccio de thon de méditerranée, yaourt calamansi, oignons pickles et frits | 17€ |
| * Ravioles de langoustines et son émulsion de langoustines, voile de pistache | 18€ |
| * Foie gras cuit au vin rouge, pulpe de coing, clémentines Corses grillées, gel cassis | 17€ |

Les poissons

- | | |
|---|-----|
| *Esturgeon de Gironde, céleri confit, granit Smith à la fleur de sureau, fumet à l'huile de liveche | 25€ |
| *Pêche du moment, poireaux brûlés, maïs snacké, fenouil rôti au thym | 27€ |

Viandes (Toutes nos viandes sont cuites sur la braise)

- | | |
|---|-----|
| * Viande de l'Aveyron sur la braise,
ravioles de champignons, purée de pommes de terre truffée et sa sauce | 28€ |
| * Carré de cochon grillé, gratin dauphinois, pulpe de carottes fumées, ail noir et jus corsé | 26€ |

Fromages

- | | |
|--|-----|
| * Sélection de Fromages affinés par la Maison Lichette | 12€ |
|--|-----|

Desserts

- | | |
|---|-----|
| * Poire pochée au poivre verveine, noix caramélisée, ganache vanille et sauce caramel | 11€ |
| * Tarte tiramisu aux deux mascarpones, sorbet cacao | 12€ |

Menu Augusta 55€ (uniquement le soir)

*4 plats surprise
entrée + poisson + viande et dessert*

*Laissez vous guider par le chef Samuel Zuccolotto,
avec une sélection de produits du marché et de saison
(Menu Choisi pour l'ensemble de la table, dernière commande 21h15)*

Menus du Comptoir (uniquement le midi du mardi au vendredi)

*entrée-plat-dessert 26€
entrée-plat ou plat-dessert 22€
Plat seul 18€*

*Certains de nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergène
Toutes nos viandes sont de races françaises*