



L'AUBERGE D'UGNE

Saubrigues • Landes

LE RESTAURANT

Le restaurant de l'Auberge d'Ugne vous ouvre ses portes dans un cadre où l'élégance et la convivialité se marient à la perfection.

Côté cuisine, place à la bistronomie, c'est une alliance subtile entre générosité et finesse. Ici, les produits du terroir sont mis à l'honneur dans des assiettes élégantes, où le goût et l'authenticité priment. Chaque plat est pensé pour sublimer les saveurs, avec une touche de modernité qui ravira les palais exigeants.

Le restaurant de l'Auberge d'Ugne, c'est la promesse d'une expérience culinaire raffinée, dans un cadre élégant et accueillant.

SUIVEZ NOUS SUR LES RESEAUX



LES ENTRÉES

- Oeuf parfait bio 64° 14€
Crèmeux d'asperges blanches des Landes
Copeaux d'asperges vertes
- Coeurs de canards Snackés 14,50€
Marinade asiatique, jeunes pousses
Sésame torréfié
- Carpaccio de poulpe 15€
Cuisson basse température, vinaigrette passion
Guacamole, condiment exotique
- Raviole ouverte truffée 16€
Saint Jacques snackée,
poêlée de shitakés des Landes



Jambon ibérique à la découpe

100g 14€
200g 24€

Servi avec un beurre maison
au piment d'Espelette

Menu enfants

Sirop à l'eau

Tenders de poulet OU
Filet de Saint Pierre

Frites OU
Mousseline de patates douces

Gâteau au chocolat maison
OU Boule de glace

12€



LES PLATS

Poissons

- Saint Pierre à la plancha 28€

Pommes de terres braisées, sauce Champagne
Légumes de saison glacés

- Saumon sur peau lacqué 28€

Risotto au basilic, feuilles de riz croustillantes

- Terre-Mer de Saint Jacques 27€

Jus de viande truffée, betteraves, shitakés
Patates douces

Viandes

- Tataki de boeuf Angus 27€

Oeuf confit, pesto menthe, basilic
Frites maison

- Magret de canard IGP Sud Ouest 27€

Coulis de cassis, betterave glacée
Pressé de pommes de terre infusées au romarin

- Parmentier d'agneau confit 28€

Cuisson basse température
Mousseline de patates douces, jus corsé, chips de vitelotte

Végétarien

- Tajine de légumes curry coco 24€

Pomme de terres, carottes, navets...

LES DESSERTS

- Mi-cuit chocolat noir à la fleur de sel 12€
Glace caramel demi sel d'Isigny
- Pastis landais façon pain perdu 12€
Poêlée de fruits de saison
Glace vanille Bourbon
- Cheesecake acidulé citron, citron vert 12€
Sablé noisette, amande
Sorbet clémentine corse
- Russe à la cacahuète de Soustons 12€
Coulis de fruits rouges
Poudre de cacahuètes torréfiées

