

CHEZ AUGUSTE, des produits de qualité.



Ici, on est saisi, dès l'entrée, par l'ambiance chaleureuse et les parfums gourmands qui s'échappent des cuisines... Chemise noire de Chef impeccablement repassée et toque de maître crêpier pour Mikaël, tenue de maître d'hôtel soignée sans ostentation pour Guillaume.

Côté cuisine, Mikaël assume ses choix : une carte volontairement courte, pour des produits vrais et de qualité. D'emblée, le style de la maison s'affirme, avec ce cidre* Guillevic, à la personnalité incontestablement vannetaise : robe dorée, perlé incomparable, goût acidulé et faible teneur en tannins. Un monovariétal servi frappé et dans des flûtes à champagne, s'il vous plaît ! Les crêpes et

galettes, confectionnées uniquement à partir de produits locaux, ne sont pas en reste. L'emblématique ? La galette d'Auguste : poêlée de saint-jacques avec champignons et ail, déglacée au Coteaux-du-Layon et crème fraîche. « *Quand on n'est pas sûr d'avoir de la saint-jacques bretonne, on préfère la retirer de la carte* », dit Guillaume. Autre merveille gustative, la Normande, au chèvre ou au camembert au lait cru marié, pour le meilleur, au... caramel au beurre salé ! Dans un autre registre, les burgers maison font la joie des petits comme des grands avec, notamment, le Burger Breton, à la galette de sarrasin et camembert au lait cru.



Le plus : Le charme de la déco, entre le piano de 1890, les vieilles photos d'écoliers et le cahier à la calligraphie soignée tenu, il y a longtemps, par un tonton Auguste, le gastronome de la famille.

Infos : Lieu-dit Montauban, 56340 CARNAC ■ Tél. : 02-97-58-24-84 ■ Facebook : creperie.chez.auguste ■

