



VILLA AUGUSTA
DAVID MOLLICONE

Exemple de Menu Dégustation

Aux bon soins du Chef

LES ENTREES

LE FOIE GRAS

Le foie gras confit dans sa graisse mi-cuit,
Salade de poireaux de pays bien relevé d'une émulsion huile d'olives,
Quelques pousses de saladines, abricot en vinaigrette.

LA MER "SELON L'ARRIVAGE"

Le saumon Français ; fumé artisanalement, betterave marinée au sucre sel,
La morue, le maigre ; en brandade aux herbes,
En raviole végétale fraîcheur, crème fermière condiments.

LES PLATS

LE BAR DE LIGNE DE "LA COTINIÈRE"

Cuit à la vapeur douce, parfumé de cèbes,
Embeurré de courgettes à l'estragon, son caviar et beignet de fleur,
Émulsion mouclade huile d'olives et truffe d'été.

LE CANARD LANDAIS

Rôti en cocotte, foie gras façon moelle,
Abricot vinaigre, rattes en sautoir au beurre,
Jus fond de fonte classique.

FROMAGES

NOTRE SELECTION DE FROMAGES

Plateau de fromages affinés sélectionné par Mr Thomas, notre Maître d'Hôtel.

LES DESSERTS

LE CHOCOLAT LACTEE JIVARA ET TANARIVA

La tarte fine tiède,
Intense touche café,
Crémeux chocolat, son sorbet lacté.

LES FRUITS ROUGES D'ALTITUDE

Framboises, myrtilles, cassis et groseilles,
En salade liées d'une vinaigrette vin rouge,
Yaourt gourmand par nos soins, sorbet du moment.