

EXEMPLE DE MENU DEGUSTATION – AUX BONS SOINS DU CHEF
VILLA AUGUSTA – DAVID MOLLICONE

Les Entrées

LA COURGETTE DES SABLONS

Une déclinaison autour de la courgette :
La fleur farcie de Parmesan et de son caviar
En salade assaisonnée de condiments et crudités
Cromesquis de maïs au lait et son gaspacho de courgette

LE POULPE DE ROCHE

Mariné aux fleurs et fruits acidulés, piment et tomates douce
Tartare de légumes au sel et croque de légumes
Pousse de salade sauvage, crémeux d'œufs salin

Les Plats

LE PANIER DE SAINT JEAN DE LUZ

Cuit meunière au beurre noisette
Autour du fenouil : crémeux et braisé à l'orange
Emulsion citron noisette

L'AGNEAU DU LIMOUSIN

Les morceaux choisis : l'épaule et le gigot
Sautoir de pommes de terre nouvelles et quelques légumes de notre jardin
Cannelons à l'aubergine confite, jus à l'ail rôti

Fromages

NOTRE SELECTION DE FROMAGES A L'ASSIETTE

Sélectionnés par le Maître d'Hôtel, Monsieur Thomas, au gré des saisons
Des trouvailles du moment

Les Desserts

LA FRAISE, LA CERISE ET LA FRAMBOISE

Le tiramisu gourmand au litchi
Son sorbet crémeux
Salade fraîcheur liée de son coulis aux agrumes craquants

L'ABRICOT DE LA VALLEE

En déclinaison : rôti au sautoir, parfumé de fleurs de chez nous
Salade au naturel, le gaspacho lié, son clafoutis chaud
Sorbet sucré de sa confiture

