



VILLA AUGUSTA
DAVID MOLLICONE

Exemple de plats selon notre « Carte de restaurant »

LES ENTREES

L'ASPERGE BLANCHE DE SAINT RESTITUT

Marinée au naturel, crémeux lié d'huile de Nyons et son gaspacho
L'œuf fermier, mousseline d'orange
Ballottine de lapin

LA MER

Sucrine en anchoïade de Collioure, notre saumon et sa crème
Poulpes de roche au piment d'Espelette
Brandade en millefeuille de choux

LES PLATS

LE TURBOT DE SAINT JEAN DE LUZ

Cuit à la vapeur douce coraillé
Mousserons Saint Georges et asperges blanches du cru
Jus de homard tomates, Hollandaise à l'huile de Nyons

LE VEAU DU LIMOUSIN

Le morceau choisi rôti en cocotte, abats en persillade
Crémeux de légumes, haricots verts et girolles
Jus au naturel

FROMAGES

NOTRE SELECTION DE FROMAGES A L'ASSIETTE

Sélectionnée par le Maître d'Hôtel, Monsieur Thomas,

LES DESSERTS

AUTOUR DU CHOCOLAT

Le fondant tiède et le beignet coulant
Anglaise au chocolat émulsionné
Le tiramisu gourmand glacé

LES FRAISES ET LES CERISES

En salade sucre citron sur une marmelade à crue
Crème fermière poivrée de vanille, Arlette craquante
Le macaron et son sorbet, flan de fromage blanc