

DAVID MOLLICONE

VILLA AUGUSTA

La gourmandise en fête!

LES ENTRÉES

La gambas

cuite vapeur rafraîchie, épices douce en vinaigrette
céréales bio liées de légumes, légumineuses et herbes
coulis bien relevé, quelques crudités

La volaille

La volaille pochée, rafraîchie, vinaigrette sésame
houmous de carotte, condiment de légumes
salade de betterave, quelques pousses

LES PLATS

L'écaille de ligne

le cœur de filet cuit vapeur, gingembre salin
le panier de légumes de saison en embeurrée
émulsion saline de topinambour, noix muscade

La dinde du bocager bourguignon

Haut de cuisse roulé, farce fine châtaigne foie gras
crèmeux de céleris cannelle, polenta rôtie crème de champignon
jus de cuisson lié beurre d'échalote au vin des Adhémar.

LES DESSERTS

Le nougat "festif"

Le nougat glacé, nougatine sésame,
coulis fruits rouges fraîcheur

Le marron

le biscuit roulé "comme une bûche"
mousse châtaigne et marron glacé
coulis chocolat, glace pomme coing

Menu proposé au tarif de 29 € par personne

40 € avec Entrée, plat et dessert, eaux minérales, vins et café

Apéritif Maison à 5€ par personne

DAVID MOLLICONE

VILLA AUGUSTA

LES ENTRÉES

Le saumon label écossais et haddock fumé

Le saumon mariné façon ceviche aux herbes du moment,
rillettes de haddock, salade bio, raifort pomme, crémeux végétal

Le foie gras et volaille Drômoise

La volaille pochée rafraîchie, foie gras tranché finement
salade de racine, champignons pickles
nectar de betterave acidulée

LES PLATS

L'Écaille de ligne et les gambas

Le cœur de filet cuit à juste température et craquant de gambas
risotto de légumes du moment, émulsion saline champignons

Le Bœuf Charolais

Le bœuf braisé, servi moelleux
mousseline de carotte aux épices, racines glacée au jus
sauce Périgourdine liée foie gras

LES DESSERTS

La tarte au chocolat Valrhona

coulis Suzette, sorbet orange Grand Marnier

Le Tiramisu d'Hiver

La pomme rôtie, pain d'épices
monté en tiramisu gourmand
crème glacée pomme coing

Menu proposé au tarif de 40€ par personne

56 € avec Apéritif Maison, entrée, plat, dessert, eaux minérales, vins et café

VILLA AUGUSTA - DAVID MOLLICONE

Hôtel 4* & restaurant gastronomique

14 rue du Serre Blanc 26130 Saint Paul Trois Châteaux

04 75 97 29 29 - contact@villaaugusta.fr