

DAVID MOLLICONE

VILLA AUGUSTA

## *La Saint Valentin*

### L'ENTREE

#### LA MER

Saint-Jacques et Gambas pochées rafraîchies coriandre citron  
marinière de légumes crus et cuits  
mimosa façon "sauce tartare", croustillant de gambas.

### LES PLATS

#### LE POISSON DE LIGNE DU MOMENT

Le cœur de filet, viennoise de champignons,  
céleri et topinambour façon risotto lié de truffes noires  
émulsion saline gourmande crémeuse.

#### LA VOLAILLE FERMIÈRE DE LA DROME

La cuisse et la poitrine en médaillon farcie de foie gras,  
mousseline de céleri, blettes comme des cardons,  
jus simple lié d'échalotes acidulées de vieux vinaigre balsamique.

### LES FROMAGES

#### ASSORTIMENT DE FROMAGES SÉLECTIONNÉS

*Fromages affinés par Madame Déal "MOF"*

### LE DESSERT

#### LA DOUCEUR DE SAINT-VALENTIN

Litchis, roses, fruits rouges d'altitude  
Chocolat blanc Valrhona "Opalys"

Menu (Entrée-Plat-Fromage-Dessert hors boissons): 65 €

Menu (Entrée- Deux plats-Fromage- Dessert hors boissons): 75 €

Menu proposé uniquement pour le dîner du mercredi 14 février 2018.

#### 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](mailto:contact@villaaugusta.fr)