

VILLA AUGUSTA

COCKTAIL

proposé par Eric Berthillot

NOS PIÈCES SALÉES

Tartare, écaille de ligne parfumée condiment agrume vanille,
Riz sauvage façon popcorn

Verrine, tomate de pays mozzarella liée caprésé
Aubergine grillée

Canneloni, le foie gras et sa rilette de cuisse noisette

Eclair, craquant poisson fumé et ses œufs
Remoulade fraîcheur liée d'herbes

Végétal, crémeux de courgettes de pays, moule de Bouchot Basilic
Gaspacho, tomate selon la saison
Maïs citron, crème de jambon et maïs grillé
Petit pois, yaourt menthe.

Gambas, en brochette marinée piment doux
Yahourt curry concombre

Poisson, écaille de ligne vapeur douce d'olive noire
Crémeux de ratte persillade
Agneau, croustillant aux olives noire de Nyons
Tomate chutney bien relevée

Canard, en brochette aigre douce
Graton à l'ail et arachide

Hôtel 4* & Restaurant gastronomique

14, rue du Serre Blanc

26130 SAINT-PAUL-TROIS-CHÂTEAUX- FRANCE

Tél: (0033) 04 75 97 29 29

Email: contact@villaaugusta.fr Site internet: www.villaaugusta.fr

VILLA AUGUSTA

Volaille, la cuisse biscotte sur pomme de terre comté

NOS PIÈCES SUCRÉES

Panacotta, menthe fraîcheur

Tiramisu, framboise d'altitude de Pays et crème fermière

Choux et Eclair, Grand Marnier Kumkal gourmand chocolat café

Sago Exotique, l'ananas confit au jus de cardamome

Sago minestrone gingembre

Cocktail 12 pièces hors boissons au tarif de 60 € par personne.

Nos pièces de cocktail sont données à titre d'informations, nos offres sont renouvelées quotidiennement selon les produits de la saison et l'inspiration du Chef Eric Berthillot.

Hôtel 4* & Restaurant gastronomique

14, rue du Serre Blanc

26130 SAINT-PAUL-TROIS-CHÂTEAUX- FRANCE

Tél: (0033) 04 75 97 29 29

Email: contact@villaaugusta.fr **Site internet:** www.villaaugusta.fr