

# VILLA AUGUSTA

## MENU DU MARCHE

proposé par Eric Berthillot

### LE CABILLAUD

Pétales de cabillaud, radis noir et céleris en vinaigrette,  
vinaigrette poivrons, pickles de légumes.

ou

### LA TERRE

Salade de lentilles assaisonnée, saucisson drômois,  
chips de lard noir de Bigorre, copeaux de foie gras.

\*\*\*

### LE SAUMON D'IRLANDE

Dos de saumon bio sur peau,  
compotée de fenouil et asperges vertes du Gard.

ou

### LE CANARD DE LA LIMAGNE

Gigollette de canard rôtie,  
pommes grenailles et légumes racines,  
jus perlé.

\*\*\*

### LE TIRAMISU GOURMAND

Notre version du tiramisu aux fraises de Clery,  
sorbet fruits rouges.

ou

### L'EXOTIQUE

Minestrone de fruits de la passion frais,  
sorbet ananas vanille.

Menu (Entrée-Plat ou Plat-Dessert): 24 €

Menu (Entrée-Plat-Dessert): 29 €

Formule (Entrée-Plat-Dessert, un verre de vin et le café): 36 €

Menu du marché disponible pour le déjeuner du mardi au vendredi midi

Nos menus sont donnés à titre d'informations car ils sont renouvelés tous les jours selon l'arrivée des produits frais de la saison et l'inspiration du Chef Eric Berthillot.  
Pour vous accueillir au mieux, nous vous remercions de nous indiquer toutes allergies ou intolérances alimentaires au moment de votre réservation.

**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](mailto:contact@villaaugusta.fr) **Site internet:** [www.villaaugusta.fr](http://www.villaaugusta.fr)