

VILLA AUGUSTA

MENU

proposé par notre Chef 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

Gigolette 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-Dessert): 29 €

Menu (Entrée-Plat-Dessert, deux verres de vin, eaux minérales et café): 40 €

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

MENU

proposé par notre Chef Eric Berthillot

L'ENTREE

Soufflé de Truite de l'Ardèche,
Asperges vertes de Pays et émulsion saline

OU

Terrine rustique de la Villa au foie gras
de canard de Limagne

LE PLAT

Épaule d'agneau des plateaux ardéchois
longuement cuite au four, jus réduit au romarin

OU

Dos de Cabillaud Skreï rôti sur la peau,
Sauce vierge, crémeux de céleri

LE GÂTEAU

Délice aux fraises de Carpentras,
crème mousseline et biscuit joconde, sorbet fruits rouges

OU

Croques-en-bouche façon Paris-Brest,
crème pralinée, espuma et lait glacé vanille

Menu 56 €

Apéritif maison, le menu (Entrée-Plat-Dessert, 2 verres de vin, eaux minérales et
café)

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

MENU

proposé par notre Chef Eric Berthillot

LES ASPERGES

Asperges blanches de pays, œuf fermier parfait,
pétales de poutargue.

ou

LE FOIE GRAS DE LA LIMAGNE

Le foie gras au piment d'Espelette,
confit d'oignons doux des Cévennes.

LE CABILLAUD BRETON

Le dos de cabillaud rôti au four,
écrasé de pommes de terre à l'ail confit, bouillon salin.

ou

L'AGNEAU DE PAYS

L'épaule d'agneau de l'Ardèche cuite longuement au four,
jus réduit au romarin.

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINES

L'ANANAS

L'ananas confit au safran, strudel noisette,
lait glacé coco.

ou

LE CHOCOLAT VALRHONA

Dôme glacé au chocolat « Guanaja »,
biscuit mi-cuit, crème thé vert matcha.

Menu (Entrée-Plat-Dessert): 53 €

Menu (Entrée-Poisson-Viande-Assortiment de fromages-Dessert): 62 €

Forfait boissons (Apéritif maison, deux verres de vins, eaux minérales et café): 24 €

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