

# VILLA AUGUSTA

« *La Truffe Noire*  
*Tuber Melanosporum* »

95 €

## « GRAND CLASSIQUE »

Brouillade aux truffes et tuile croustillante

## DIAMANT NOIR ET FOIE GRAS

Brioche moelleuse, truffe noire et foie gras,  
jus court au porto et brisure de truffes.

## SAINT-JACQUES

Rosace de noix de Saint Jacques et Melanosporum,  
artichauts moelleux et vinaigrette truffée.

## LA VOLAILLE DROMOISE

Suprême de pintade fermière en demi-deuil,  
risotto aux truffes, jus perlé

## LE FROMAGE

Saint Marcellin truffé servi tiède,  
bouquet de mâche à l'huile de noix.

## DOUCEUR GLACÉE

Nougat glacé au diamant noir et pépites de nougatine,  
poire pochée, râpé de truffes.

Nos menus sont donnés à titre d'informations car ils sont renouvelés tous les jours selon l'arrivage 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)