

VILLA AUGUSTA

MENU DU MARCHE

proposé par Eric Berthillot

LA MER

Maquereau de méditerranée en escabèche,
légumes croquants et pickles,
bouquet de mâche et pousses de moutarde.

ou

LA TERRE

Terrine rustique de la villa au foie gras de canard,
oignons confits et câpres à queue.

LE SAUMON DE NORVEGE

Le filet de saumon mi-cuit, mi-fumé,
légumes de nos producteurs et petit épeautre du Ventoux.
coulis de crustacés.

ou

LE PORC D'ARDECHE

Joues de porc braisées au thym,
petit épeautre du Ventoux et légumes racines,
jus de braisage réduit.

TIRAMISU GOURMAND

Tiramisu mandarine de Corse,
sorbet thé de Chine et tuile dentelle.

ou

LA POIRE

Aumônière poire frangipane
et son duo de caramel en coulis et glacé.

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 midi²

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