

# VILLA AUGUSTA

## COCKTAIL

proposé par Eric Berthillot

### NOS PIÈCES SALÉES

Cassolette d'escargot, fondue de tomate et beurre persillé  
Toast de saumon fumé, beurre citronné, crevette, pétale d'olive  
Croustillant de Pancetta, champignons et mascarpone  
Fricassé de poulpe, chorizo, tomate et haricots rouges  
Samossa de volaille au citron confit, graines de fenouil  
Focaccia grillée, foie gras de la Limagne, fleur de sel  
Verrine de gaspacho aux tomates de variétés anciennes, piment d'Espelette  
Tartare de veau, parmesan, cébette, huile de sésame grillé  
Ceviché de thon de Méditerranée, zestes de citron vert, roquette et ciboulette  
Brochette de jambon Serrano, melon, tomate cerise et basilic  
Pain de campagne grillé, Saint-Marcellin fondant, pétales de magret fumé  
Pain au noix, espuma de Roquefort, roquette, chips de bacon

### NOS PIÈCES SUCRÉES

Tartelette citron  
Nage de fraises au basilic  
Sucette aux deux chocolats  
Choux au café caramélisé

2.50 € par pièce de cocktail

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