

VILLA AUGUSTA

Menu de Pâques

Proposé par notre Chef de cuisine Eric Berthillot
et notre Chef pâtissier Sébastien Loiseau

Foie gras de la Vallée de Limagne Confit au piment d'Espelette,
Foccacia toastée,
Chutney d'ananas et piquillos
Ou
Huitres de nos côtes gratinées au Chardonnay,
Fondue de poireaux légèrement crémée,
Voile salin et tuile de pain
Ou
Asperges de Clansayes servies tièdes,
Pétales de Poutargue, œuf fermier coulant, émulsion maltaise

Médaille de filet de Veau cuit à basse température, jus réduit à la Sarriette
Moelleux d'Agatha et légumes racines au cumin
Ou
Lotte des Côtes Bretonnes rôtie à l'arrête, Bacon grillé, Petit épeautre du Ventoux lié au parmesan,
Panais fondant, Coulis de Crustacés, écume de Romarin
Ou
Chevreau Pascal de l'Ardèche en trois préparations
Artichauts Barigoule et quelques pommes grenaille

Le charriot de fromages affinés

Trilogie des chocolats Valrhona
ou
Douceur Blanche aux fraises de Pays et zestes de Menton
Ou
Parfait Glacé au Gingembre, carpaccio d'Ananas aux Senteurs de Basilic

Menu 48 € (Entrée-Plat-Dessert),
Menu 53 € (Entrée-Plat-Fromages-Dessert)
Menu 62 € (Entrée-Deux plats-Fromages-Dessert)

Menu disponible pour le déjeuner du dimanche 21 Avril 2019

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