

VILLA AUGUSTA

MENU DU MARCHE

proposé par Eric Berthillot

LA TERRE

Asperges vertes de Provence cuites à l'huile d'olive,
œuf bio parfait, mesclun Niçois et sable de parmesan.

ou

LA MER

Gravlax de saumon et tartare de poulpes,
pickles de légumes de saison, coulis piquillos,
tuile de citron confit.

LA DAURADE DE MEDITERRANÉE

Le filet de daurade rôti sur peau,
riz noir de Camargue et carottes anciennes,
beurre de câpres, tomates et ail confit.

ou

LAPIN DE CAMPAGNE

Tourte croustillante de lapin, choux Kale et foie gras,
crémeux de topinambour,
jus de cuisson réduit au thym de la garrigue.

TIRAMISU GOURMAND

Tiramisu exotique, brunoise ananas et kiwi,
sorbet exotique et tuile ondulée.

ou

LA FRAICHEUR

Nage d'agrumes, oranges et pamplemousse,
soufflé glacé au gingembre et tuile dentelle.

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 midi

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