

# VILLA AUGUSTA

## MENU

proposé par notre Chef Eric Berthillot

### LA MER

Soufflé de saint Jacques du Finistère,  
Noix juste saisies,  
sauce coraillée et voile romarin.

ou

### LE FOIE GRAS

Foie gras de canard, confit au piment d'Espelette,  
et fleur de sel de Camargue, gelée de vin rouge aux épices,  
focaccia croustillante aux noix et raisins.

ou

### PREMIERES ASPERGES

Asperges vertes de Provence, chapelure de homards,  
langoustines saisies, coulis piquillos,  
poutargues et tuile de pain.

---

### LA LOTTE D'ATLANTIQUE

Médaille de queue de lotte au bacon rôti au four,  
risotto végétal de saison,  
coulis de crustacés et écume de romarin.

ou/et

### L'AGNEAU DES PLATEAUX ARDECHOIS

L'épaule d'agneau confite longuement au four,  
pommes mitrailles et poêlée de topinambours,  
jus réduit et lié à l'ail noir.

ou/et

### LE CABILLAUD SKREI

Le filet rôti sur peau,  
petit épeautre du Ventoux et légumes racines,  
bisque de langoustines.

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)

# VILLA AUGUSTA

## NOTRE CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

---

### LE CHOCOLAT VALRHONA

Duo Guanaja et Opalys, griottines de Fougerolles,  
sorbet griottes et tuile Grué.

**ou**

### LA FRAICHEUR

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

**ou**

### DOUCEUR GLACÉE

Nougat glacé au diamant noir et pépites de nougatine,  
poires pochées.

Menu "La Villa" (Entrée, Poisson **ou** Viande et Dessert): 48 €

Menu "Augusta" (Entrée-Poisson **ou** Viande-Fromages-Dessert): 53 €

Menu "Gourmand" (Entrée-Poisson **et** Viande-Fromages-Dessert): 62 €

Menu Boutchou (Plat-Dessert, une boisson): 19 €

A la carte: Une entrée 20 €, Un plat 30 €, Le fromage: 8 €, un dessert: 10 €.

Menus disponibles pour les dîners du mardi au samedi soir et le dimanche midi

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)