

VILLA AUGUSTA

La fête des mamans

proposé par notre Chef de cuisine Eric Berthillot

et notre Chef pâtissier Sébastien Loiseau

L'AMUSE BOUCHE

Soufflé de saumon fumé,
gaspacho de tomates aux épices.

LES ASPERGES DE CLANSAYES

Asperges blanches au naturel,
médaillon de homard refroidi,
émulsion mimosa et fin croustillant.

ou

FOIE GRAS ET VEAU

Marbré de foie gras de canard et ris de veau du Dauphiné,
caramel d'épices, foccacia moelleuse,
compotée d'oignons doux des Cévennes.

LA FLEUR DE SOLE

Le filet de sole cuit à la vapeur d'herbes fraîches,
langoustines rôties et asperges vertes de Provence,
émulsion comme une hollandaise.

ou / et

LE CANARD DE LA LIMAGNE

Le haut de cuisse cuit lentement, citron confit et cumin,
brochette d'abattis et garniture de saison,
caramel de betteraves, jus de fond réduit.

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

VILLA AUGUSTA

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

AFTER EIGHT

Crèmeux de chocolat Guanaja et mousse Jivara,
gelée de menthe fraîche, granité de Grué et alcool de menthe,
cristalline mentholée.

ou / et

COMME UN FRAISIER

Mousseline aux amandes,
duo de rhubarbe du jardin et fraises de Carpentras,
espuma léger fromage blanc et sorbet verveine.

Menu (Mise en bouche-Entrée-Poisson **ou** Viande-Fromages-Dessert): 53 €

Menu (Mise en bouche-Entrée-Poisson **et** Viande-Fromages-Dessert): 62 €

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

Menu proposé uniquement pour le déjeuner du **dimanche 26 Mai 2019**.

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 **Site internet:** www.villaaugusta.fr