

# VILLA AUGUSTA

## *La soirée théâtre*

proposé par notre Chef de cuisine Eric Berthillot  
et notre chef pâtissier Sébastien Loiseau

### LES ENTRÉES APÉRITIVES

Croustillant de pancetta et sanquette au panais  
Soufflé de sandre, sauce matelote  
Œuf de caille meurette  
Huitre gratinée, sabayon de Chardonnay  
Foccacia grillée, foie gras de Limagne, fleur de sel

\*\*\*\*\*

### GIGUE DE LIÈVRE

confite au vin, spätzle "maison"  
mitonnée de champignons et légumes de saison, jus de cuisson réduit

\*\*\*\*\*

### LA POIRE AU VIN REVISITÉE

brunoise de poires aux senteurs de cannelle,  
mousse légère aux coteaux du Tricastin

#### **Menu Soirée théâtre 79 €**

Apéritif un verre de vin du Domaine de Grangeneuve,  
Sélection d'entrées apéritives, plat, dessert et le café

Menu proposé uniquement pour le dîner du **samedi 19 octobre 2019** à 19h30.

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)