

# VILLA AUGUSTA

## MENU DU MARCHÉ

proposé par Eric Berthillot

### LA TERRE

Terrine rustique de la villa,  
condiments du moment,  
bouquet de mâche.

ou

### LA MER

Chair de crabes aux fines herbes,  
crèmeux d'avocats au lait de coco épicé,  
sablé parmesan.

\*\*\*

### LE LOUP DE MEDITERRANÉE

Le filet de loup saisi sur peau,  
déclinaison de fenouil et riz noir de Camargue,  
émulsion de miso à la badiane.

ou

### LE BŒUF DU DAUPHINÉ

Le paleron cuit à basse température,  
pommes grenailles et champignons de saison,  
émulsion estragon.

\*\*\*

### LA FRAICHEUR

Panacotta yaourt aux zestes de Menton,  
filet d'agrumes et soufflé glacé gingembre.

ou

### DOUCEUR GLACÉ

Aumônière de crêpes, mousse Jivara,  
douceur glacée de Montélimar.

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 (Exemple de menu, notre menu est renouvelé chaque jour)

**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)