

VILLA AUGUSTA

MENU

proposé par notre Chef Eric Berthillot

LA TERRE

Ris de veau braisé et ravioles,
escalope de foie gras poêlée,
tuile de pain croustillante.

Ou

HOMARD BLEU BRETON

Médallions de homard pochés et rafraichis,
haricots mungo à la coriandre, pousses de radichio,
caramel d'agrumes et tuile de pain.

LE BŒUF SIMMENTAL

Le tournedos fumé au romarin, poêlé,
mitonnée de champignons et pommes grenailles,
jus réduit au poivre de Tasmanie.

ou/et

LE TURBOT D'ATLANTIQUE

Le filet poché gingembre citronnelle,
bouquet de brocolis, riz noir de Camargue,
beurre blanc acidulé, citrons confits.

NOTRE CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

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

ROUGE & NOIR

Dôme chocolat Guanaja, duo framboise,
cœur coulant et sorbet, tuile Grué.

ou

PLAISIR A L'ITALIENNE

Tagliatelles cacao pistache servies tièdes,
brunoise exotique, Suzette à la coco, sorbet mangue.

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