

VILLA AUGUSTA

MENU

proposé par notre Chef Eric Berthillot

LE FOIE GRAS

Foie gras de canard confit au piment d'Espelette,
et fleur de sel de Camargue, aïrelles confites,
focaccia croustillante juste toastée.

Ou

LA MER

Fleur de courgette farcie mousseline de saint jacques,
langoustine rôtie, lait végétal,
tuile à l'encre de seiche.

LA DAURADE ROYALE DE MEDITERRANÉE

Le filet de daurade saisi sur peau,
légumes d'une ratatouille au jus de piquillos,
salicornes, vierge au citron confit et gingembre.

ou/et

LE VEAU DU DAUPHINÉ

Le filet de veau cuit à basse température, servi rosé,
poêlée de champignons de saison et sommités de brocolis,
jus réduit à la maniguette.

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

COMME UNE FORET NOIRE...

Mousse Jivara, Griottines de Fougerolles,
espuma gruée, lait glacé à la vanille.

ou

LA FRAICHEUR

Façon d'un fraisier, riz au lait olive confites,
sorbet de Carpentras.

Menu "La Villa" (Entrée, Poisson **ou** Viande et Dessert): 52 €

Menu "Augusta" (Entrée-Poisson **ou** Viande-Fromages-Dessert): 56 €

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