

# VILLA AUGUSTA

## MENU DU MARCHÉ

proposé par Eric Berthillot

### LA TERRE

Escargots petits gris en brioche dorée, fondue de tomate et foie gras poêlé, jus de persil.

*OU*

### LA MER

Emincé de poulpe à l'escabèche, jeunes pousses et tuiles croustillante.

\*\*\*

### LE SAUMON LABEL ROUGE D'ECOSSE

mi-cuit, mi-fumé,  
tagliatelles aux épinard et semoule de légumes racine, jus d'huître.

*OU*

### LE VEAU DU DAUPHINE

Emincé de veau minute au paprika fumé,  
moelleux d'agatha au foie gras et shitakés de Provence, jus réduit.

\*\*\*

### FIGUES DE PAYS

Nage de figues à la communard,  
douceur glacée de Montélimar.

*OU*

### LA FRAICHEUR

Entremet yaourt à la Grecque passion,  
duo framboises, gelée et sorbet.

Menu (Entrée-Plat ou Plat-Dessert): 27 €

Menu (Entrée-Plat-Dessert): 32 €

Formule (Entrée-Plat-Dessert, un verre de vin et le café): 39 €

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)