

VILLA AUGUSTA

La Truffe Noire Tuber Melanosporum

Proposé par notre chef Eric Berthillot

MISE EN BOUCHE DE SAISON

COMME UN « VGE »

Consommé de bœuf à la melanosporum.
Petits légumes et racines, le foie gras truffé en croûte dorée.

HOMARD BLEU... OU NOIR

Raviole de homard et diamant noir,
Ecume de truffes et extraction de fumet.

SAINT PIERRE DE GALICE

La ballotine truffée, pochée dans un beurre moussieux,
Poireau fondant, émulsion gourmande.

PIGEON DE LA DROME

En « demi-deuil » truffé sous la peau,
Butternut et navet confits, jus de braisage aux effluves de cavage.

LE FROMAGE

Le brie farci à la « Mélando »
Verdure et huile de noix.

AGRUMES & TRUFFES

Agrumes roses et jaunes, râpé de truffes,
Crèmeux Jivara, émulsion truffière.

**** Menu au tarif de 115 euros TTC. ****

Disponible à partir du 18 décembre 2021 jusqu'à début mars 2022

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