

VILLA AUGUSTA

MENU

FOIE GRAS & CAILLE

Le filet de caille saisi au thym et citron,
Escalope de foie gras poêlée,
Poire à la cardamome, jus réduit réglisse.

ou

ROUGET GRONDIN

Les filets saisis à l'huile d'ail confit,
Jus de langoustines,
Emulsion safranée.

LA DAURADE DE CORSE

Le filet rôti au four,
Risotto aux truffes et asperges vertes de Cavaillon,
Jus de coque crémé.

ou

LE BŒUF AUBRAC

Le filet fumé aux aiguilles de pin,
Mini-pâtisson et bruns de Paris, espuma d'agatha,
Jus réduit des sous-bois.

NOTRE CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

BABA MENTHE

Sirop menthe, "after eight",
Chocolat Andoa et sorbet fraîcheur.

ou

COMME UN VACHERIN...

Meringue à l'anis, mascarpone vanille,
Fraises de Carpentras, sorbet fraises.

Menu « La Villa » : 54€ (entrée, plat et dessert)

Menu « Augusta » : 59€ (entrée, plat, fromage et dessert)

Menu « Gourmand » 64€ (entrée, poisson, viande, fromage et dessert)

*****Menu à titre indicatif, varie quotidiennement selon les arrivages du marché*****

(Disponible tous les soirs du mardi au samedi et le samedi midi, sur réservation les autres midis).

Hôtel 4* & Restaurant gastronomique

14 Rue du Serre Blanc 26130 Saint Paul Trois Châteaux France

Tèl : (0033) 04.75.97.29.29 Contact@villaaugusta.fr