

VILLA AUGUSTA

HÔTEL ★★★ & RESTAURANT GASTRONOMIQUE

A LA CARTE

ENTRÉES

Asperges vertes de la Drôme 19€

Tartare d'asperges de la Drôme façon normande, tuile d'asperge et basilic, crème acidulée, vinaigrette à la truffe.

Tartelette chèvre et crabe 17€

Tartare de crabe et chèvre frais, gelée à la pomme granny smith et gel kalamansi.

PLATS

Maquereau en trois façons 30€

Maquereau à la flamme et en raviole, marinade au kumquat du jardin, fleur de courgette farcie, consommé de légumes.

Médailon Filet de Boeuf 36€

Filet de Boeuf cuit au beurre moussoux, salsifi au café décliné en plusieurs façons, jus corsé.

DESSERTS

Petite tarte ananas 13€

Ananas confit et mariné à la verveine et miel, ganache chocolat blanc vanillé, glace miel.

Autour de la cacahuète 13€

Tuile de chocolat, crème mousseline cacahuète, caramel beurre salé, gel amaretto, sorbet fromage blanc.

Sélection de fromages 13€

SUGGESTIONS DU CHEF

Porc capelin 28€

Purée robuchon, Capelin cuit au beurre thym et ail.

Tomahawk de boeuf (pour 2 personnes) 75€

Purée robuchon, légumes du soleil et risotto aux pleurotes

