

VILLA AUGUSTA

HÔTEL ★★★★★ & RESTAURANT GASTRONOMIQUE



Menu Augusta

SERVI DU MARDI SOIR AU DIMANCHE MIDI

PRÉMICES

MISE EN BOUCHE

ASPERGES VERTES DE LA DRÔME

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

OU

TARTELETTE CHÈVRE ET CRABE

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

MAQUEREAU EN TROIS FAÇONS

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

MÉDAILLON FILET DE BOEUF

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

PETITE TARTE ANANAS

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

OU

AUTOUR DE LA CACAHUÈTE

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

SUPPLÉMENT FROMAGE : +13 EUROS

Entrée - Poisson ou Viande - Dessert

59
EUROS

OU

Entrée - Poisson - Viande - Dessert

75
EUROS

