

Menu du Marché

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

29€

Saumon façon gravlax, crème de chèvre frais drômois & ciboulette, citron kalamansi, mesclun, pickles

OU

Tomates anciennes & demi burrata crémeuse, huile d'olive de Nyons, éclats pistache, basilic



Pluma de cochon grillée, jus réduit citronnelle & soja, purée de pomme de terre façon Robuchon & légumes de saison

OU

Espadon snacké, crème de carotte, fèves & petit pois, sauce chimichurri, boulgour infusé aux cébettes



Crème légère tonka, framboise & nougatine

OU

Mousse au chocolat 64%, crumble cacao, tuile croustillante

OU

Assiette de fromages affinés

Villa Augusta

L'art de la provençe



***Disponible les midis en semaine.**

Pour une meilleure organisation de service, nous vous demandons de choisir votre dessert au début du repas.

Tous nos plats sont faits maison et préparés avec soin par notre Chef.

Service compris - hors boisson

Menu Augusta

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

39€

Veau en fines tranches façon carpaccio, cuit à basse température
Crème d'oignons caramélisées, noisettes, tomates séchées 19€
Mayonnaise aux herbes du jardin, pickles graines de moutarde

OU

Thon mi-cuit inspiration tataki, sésame noir & doré
Crème de chèvre frais drômois, ciboulette & citron 18€
Gel au miel de lavande & soja



Daurade royale snackée,
Risotto de petit épeautre de Sault à la provençale 26€
Douceur de poivron rouge fumé, émulsion ail rose & romarin

OU

Joues de cochon confites, nuage de maïs grillé,
Légumes du soleil rôtis, jus réduit aux olives 24€



Plateau de fromages affinés *supp + 13€*

Tiramisu à notre façon, éclats pistache & crème chocolat blanc,
Gel café amaretto 9€

OU

Crème légère tonka, compotée de pêche à la verveine du jardin,
Crumble amande 9€

Villa Augusta

L'art de la provençe



***Disponible les soirs en semaine & les week-ends**

Pour une meilleure organisation de service, nous vous demandons de choisir votre dessert au début du repas
Tous nos plats sont faits maison et préparés avec soin par notre Chef.
Service compris - hors boisson

Menu Signature

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

56€*

Ballotine de Foie gras au Diplomatico 24€
Déclinaison autour de la cerises, poivre tellicherry, brioche toastée

OU

Tartare de daurade façon ceviche, lait ribot & citron kalamansi 23€
Gel framboise, huile de gingembre & herbes du jardin



Tendre noisette d'agneau, crème de ratatouille grand mère 32€
Pommes fondantes à l'ail noir & jus réduit

OU

Dos de cabillaud en croûte de panko & mélisse 30€
Aubergine fumée au thym de forêt, pois gourmands croquants
Émulsion coco timut



Plateau de fromages affinés *supp + 13€*

Fraise & basilic, nuage chocolat blanc, 10€
meringue, sorbet citron, nougatine

OU

Autour du miel de lavande, 10€
Croustillants chocolat au lait & noisettes,
Glace fromage blanc, nuage de miel

*ENTRÉE - POISSON - VIANDE - DESSERT : 70€

Villa Augusta

L'art de la provenance



***Disponible les soirs en semaine & les week-ends**

Pour une meilleure organisation de service, nous vous demandons de choisir votre dessert au début du repas

Tous nos plats sont faits maison et préparés avec soin par notre Chef.

Service compris - hors boisson

Suggestions

ENTRÉES - PLATS - DESSERTS DU MOMENT

Entrées

Burrata crémeuse (125g), tomates couleur, éclats pistache & framboises, basilic, huile d'olive de Nyons	18€
Salade fraîcheur aux courgettes marinées, chèvre, menthe, grenade & olives de Kalamata	16€
Tartare de thon, citron kalamansi & gingembre, tuile de riz soufflé, crème de poivron rouge fumée	23€

Plats

Suprême de volaille Drômois cuit à basse température, jus réduit aux griottes & poivre tellichery	24€
Magret de canard entier (450g) sauce chimichuri	29€

Tous nos plats sont accompagnés d'une purée de pomme de terre façon Robuchon & légumes rôtis de saison

Desserts du moment

À consulter sur les menus.

Villa Augusta

L'art de la provenance



***Disponible en semaine & les week-ends**

Pour une meilleure organisation de service, nous vous demandons de choisir votre dessert au début du repas

Tous nos plats sont faits maison et préparés avec soin par notre Chef.

Service compris - hors boisson