



Chaque plat de ce menu est une
déclaration d'amour aux produits frais,
de saison et locaux.

Chaque semaine, de nouvelles saveurs
viennent surprendre et régaler nos
convives.

Villa Augusta

L'art de la provence



Villa Augusta

L'art de la provence



Menu du Marché

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

29€

Salade fraîcheur, fines tranches de magret, tomates confites, vinaigrette au miel & noix.

OU

Crèmeux de courgettes à la menthe, chèvre frais, pignons de pin, olives de Kalamata, kadaïf frit.



Dos de lieu noir rôti, douceur d'aubergine confites, émulsion aux agrumes, pomme grenailles.

OU

Filet mignon de cochon cuit à basse Température, Pommes grenailles rôtie au thym & sauce au foie gras.



Tiramisu revisité à la pistache & framboise

OU

Façon mousse au chocolat Barry 64%
tuile croustillante au grué de cacao.

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 du Marché

STARTER – MAIN COURSE – DESSERT

29€

Gravlax-Style Salmon, Fresh Drôme Goat Cheese Cream &
Chives, Kalamansi Lime, Mesclun, Pickles

OU

Heirloom Tomatoes & Half Creamy Burrata, Nyons Olive Oil,
Crushed Pistachios, Basil



Grilled Pork Pluma, Lemongrass & Soy Reduced Jus,
Robuchon-Style Potato Purée & Seasonal Vegetables

OU

Seared Swordfish, Carrot Cream, Broad Beans & Green Peas,
Chimichurri Sauce, Spring Onion-Infused Bulgur



Light Tonka Bean Cream, Raspberry & Almond Nougatine

OU

64% Dark Chocolate Mousse, Cocoa Crumble,
Crispy Tuile

OU

Selection of Aged Cheeses

Villa Augusta

L'art de la provenance



***Available on weekday lunchtimes.**

To ensure a smooth service, we kindly ask you to choose your dessert at the beginning of your meal.
All our dishes are homemade and carefully prepared by our Chef.

Service included – drinks not included.

Menu Augusta

STARTER - MAIN COURSE - DESSERT

39€

Tender pork mignon, served as a cold roast
Curry & yuzu mayonnaise, apricot and dried fig chutney, walnuts 17€

OU

Provençal-style marinated salmon tartare
Fresh Drôme goat cheese cream, lemon gel, Espelette pepper,
pickled red onions 19€



Pan-seared sea bass fillet, sweet confit-lemon sweet potato
Flame-grilled melting leeks, parmesan emulsion 26€

OU

Braised beef shreds in Côtes-du-Rhône wine, Nyons olive oil
mashed potatoes Carrot cream, Guarrigue honey tuile 25€



Selection of Aged Cheeses add + 13€

Light pistachio cream, dark & white chocolate mousse,
nougatine shards 9€

OU

Vanilla & tonka bean cheesecake, blueberry compote,
speculoos crumble 9€

Villa Augusta

L'art de la provence



***Available on weekday evenings & weekends**

To ensure a smooth service, we kindly ask you to choose your dessert at the beginning of your meal.
All our dishes are homemade and carefully prepared by our Chef.
Service included – drinks not included.

Menu Augusta

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

39€

Tendre mignon de cochon, servi comme un rôti froid
Mayonnaise curry & yuzu, chutney d'abricot & figues sèches,
noix de Grenoble 17€

OU

Tartare de saumon mariné à la provençale,
crème de chèvre frais Drômois, Gel au citron, piment d'Espelette,
pickles d'oignons rouges 19€



Filet de Bar snacké, douceur de patate douce au citron confit,
Poireaux fondants grillées à la flamme,
émulsion au parmesan 26€

OU

Effiloché de boeuf confit aux Côtes du Rhône,
écrasé de pomme de terre à l'huile de Nyons,
Crémeuse de carotte & tuile au miel de Guarrigue 25€



Plateau de fromages affinés *supp + 13€*

Crème légère à la pistache, crémeux chocolat noir & blanc,
éclats de nougatine 9€

OU

Cheesecake à la vanille & tonka,
compotée de myrtilles, spéculoos 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€*

Foie gras ballotine with Don Papa "Baroko" rum Berry
And red fruit compote, toasted brioche

24€

OU

Smoked haddock, smooth cauliflower with sweet spices
Flame-grilled pears, raspberry condiment & Sichuan pepper

23€



Tender veal mignon, delicate pine-needle-smoked celery
Reduced jus with black trumpet mushrooms

32€

OU

Pavé de Sandre rôti,
nuage de patate douce à la vanille,
Salicornes & noisettes torréfiées, émulsion aux agrumes

31€



Plateau de fromages affinés

supp + 13€

Millefeuille autour de la figue & miel de châtaignier
Ganache montée chocolat blanc et tonka, glace Vanille d'Ardèche
Sirop réduit à la framboise et porto

10€

OU

Poire pochée à la fleur d'hibiscus
Crèmeux chocolat noir 64% infusé à l'essence d'Ylang ylang
Crumble cacao & tuile de grué

10€

*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

Menu Signature

STARTER - MAIN COURSE - DESSERT

56€*

Diplomático rum foie gras ballotine,
Blackberry & tellicherry pepper variations, toasted brioche 24€

OU

Ceviche-style sea bream tartare, buttermilk & kalamansi lime
Raspberry gel, ginger oil & garden herbs 23€



Tender lamb noisette, grandmother-style ratatouille cream
Fondant potatoes with black garlic & reduced jus 32€

OU

Roasted pike-perch fillet
Vanilla sweet potato cloud, roasted samphire and hazelnuts,
citrus emulsion 31€



Selection of Aged Cheeses add + 13€

Fig and chestnut honey millefeuille
Whipped white chocolate & tonka bean ganache, Ardèche vanilla ice
cream, raspberry-port reduction 10€

OU

Pear poached with hibiscus flower
Dark chocolate cream infused with ylang-ylang, cacao crumble
and cocoa nib tuile 10€

*STARTER – FISH – MEAT – DESSERT: €70

Villa Augusta

L'art de la provençe



*Available on weekday evenings & weekends

To ensure a smooth service, we kindly ask you to choose your dessert at the beginning of your meal.

All our dishes are homemade and carefully prepared by our Chef.

Service included – drinks not included.

Suggestions

STARTERS – MAIN COURSES – DESSERTS OF THE MOMENT

STARTERS

Creamy Burrata (125g), Colourful Tomatoes, 18€
Crushed Pistachios & Fresh Raspberries, Basil, Nyons Olive Oil

Fresh Marinated Zucchini Salad, Goat Cheese, Mint, 16€
Pomegranate & Kalamata Olives

Tuna Tartare, Kalamansi Lime & Ginger, 23€
Puffed Rice Tuile, Smoked Red Pepper Cream

MAIN COURSES

Drôme-Style Chicken Supreme, Slow-Cooked at Low Temperature, 24€
Reduced Sour Cherry & Tellicherry Pepper Jus

Whole Duck Breast (450g), Chimichurri Sauce 29€

*All our dishes are served with Robuchon-style potato purée
& seasonal roasted vegetables.*

DESSERTS OF THE MOMENT

Please refer to the menus.

Villa Augusta

L'art de la provenance



***Available on weekday evenings & weekends**

To ensure a smooth service, we kindly ask you to choose your dessert at the beginning of your meal.

All our dishes are homemade and carefully prepared by our Chef.

Service included – drinks not included.

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

Suggestions Poolhouse

A PARTAGER, OU PAS !

Burrata crémeuse, framboises, pistaches, huile d'olive de Nyons, basilic	15€
---	-----

Melon charentais, jambon serrano	12€
----------------------------------	-----

Houmous aux épices cajun, sésame & pain aux graines	7€
--	----

Plateau de fruit frais, selon arrivage	12€
--	-----

*Disponible tous les jours entre 15H & 19h

Tous nos plats sont faits maison et préparés avec soin par notre Chef.
Service compris - hors boisson

Notre Sélection de Vins au Verre

Vin Blanc

12cl

Domaine de Grangeneuve

AOC Grignan, "Dames Blanches du Sud" 2023

8€

Domaine de Fondrèche

AOC Ventoux 2024

10€

Domaine Chapoutier

AOC Crozes-Hermitage, "Petite Ruche" 2023

12€

Domaine D'Ouréa

AOC Muscat de Beaume de Venise BIO 2023

8€

Vin Rosé

12cl

Domaine des vignes

AOC Grignan, La dignerette

8€

Domaine de La Navicelle

Navicelle rosé 2025

10€

Vin Rouge

12cl

Domaine de Montine

AOC Grignan, "Secret de Terroir" 2023

8€

Domaine de Grangeneuve

AOC Cairanne, 2022

10€

Domaine D'Ouréa

AOC Gigondas, 2023

12€

Villa Augusta

L'art de la provenence

