

Menu du marché

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

29€

Crèmeux petit pois, oeuf parfait, lard d'Ardèche grillé,
oignons frits

OU

Tartare de Thon, infusé au gingembre, soja & cébettes,
condiment poivron piquillos, crème d'avocat



Tendre mignon de cochon, déclinaison d'haricots
coco blanc, sauce au saté & cacahuètes

OU

Filet de dorade sébaste, polenta crémeuse au
parmesan & thym citronné, émulsion agrumes



Crème légère vanille, coulis framboise & nougatine

OU

Mousse au chocolat 64% barry, grué de cacao,
tuile croustillante

OU

Sélection de fromages

***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€

Carottes fanes rôties au miel d'ici, fromage blanc à la menthe
cacahuète grillées, grenade 17€

OU

Décousu d'espadon à la provençale,
écrasé d'avocat, tomates confites, cébettes, câpres 21€



Pluma de cochon snackée, sauce barbecue asiatique,
écrasé pomme de terre comté et sauge 23€

OU

Filet de bar rôti, citron & olives de Nyons
pois cassés, herbes du jardin 25€



Plateau de fromages affinés *supp + 13€*

Paris brest à notre façon, crème diplomate café amaretto,
amandes éfilées, nougatine noisette 9€

OU

Pavlova revisitée, marmelade kiwi, chantilly,
poudre de matcha, meringue hibiscus, sorbet citron maison 9€

Villa Augusta

L'art de la provenence



***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€*

Asperges vertes du massif d'Uchaux, espuma ail des ours, poudre de noisettes, tuile de jambon cébo ibérique 23€

OU

Saint-jacques snackées, déclinaison de petit pois, kadaïf frit, radis rose, herbes du jardin 25€



Mignon de veau, crème d'artichaut & romarin, pressé pomme de terre, sauce aux morilles 32€

OU

Ombre chevalier, céleri fumé au thym de forêt, fenouil mariné croquant, zest de citron, pignons de pin 31€



Plateau de fromages affinés *supp + 13€*

Autour du miel d'ici, dacquoise acacia, croustillant praliné noisette, nuage de miel, glace maison au fromage blanc, huile de fenouil sauvage 10€

OU

Millefeuille de pomme façon tatin, calvados, crème chocolat blanc, crumble cacao, glace vanille d'Ardèche 10€

*ENTRÉE - POISSON - VIANDE - DESSERT : 70€

Villa Augusta

L'art de la provence



*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