Menu du marché

***Disponible les midis en semaine.**

Rillette de saumon aux zestes d'agrume
ketchup de piquillos fumé, huile de cresson

OU

Crème de chou fleur, œuf parfait, noix
croûtons à l'ail, huile d'olive

Filet de dorade royale snackée, crémeuse de carotte au miel
huile vierge au citron confit, grenade & cacahuètes

OU

Mignon de cochon cuit à basse température, sauce champêtre
purée façon robuchon, légumes rôtis du moment

Dacquoise amande, ganache montée chocolat blanc
gel framboise, tuile croustillante

OU

Panna cotta à la vanille Madagascar
crumble au cacao et noisettes torréfiées

OU

Sélection de fromages

ENTRÉE - PLAT- DESSERT *29€*

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

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

38€

Chou-fleur de couleur croquants grillés à la flamme
crème de pois chiche, sauce au yaourt & épices satay
huile vierge, citron confit, grenade, cacahuètes — *16€*

ou

Mignon de cochon en fines tranches comme un rôti
mayonnaise ail noir, chutney d'abricot & figue sèches
noix, flocons de sel — *19€*

— —

Gigot d'agneau cuit 7h, enrobé de son jus réduit
chou frisé façon potée, ketchup de piquillos fumé
cake moelleux au parmesan & raisins secs — *26€*

ou

Saumon Label Rouge saisi au beurre de thym citron
déclinaison autour du panais, rattes rôties
huile de cresson — *24€*

— —

plateau de fromages affinés — *supp + 13€*

Mi-cuit au chocolat cœur châtaigne,
dulce-de-leche, glace vanille bourbon Madagascar — *9€*

ou

Crème légère à la pistache, gel framboise
streusel au cacao & fleur de sel — *9€*

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

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

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

52€*

Haddock façon ceviche au lait ribot & coco
Pomme granny smith, gel kalamansi et framboise
grenade, baie de timur — *23€*

ou

Trompettes & pleurotes poêlées
oeuf parfait poché, chiffonnade de jambon ibérique
pecorino poivré, sauce foie gras — *22€*

— —

Filet de canette rosé, endive braisée aux zestes d'orange
crémeuse de carotte au miel de châtaigner, riz soufflé
jus réduit aux agrumes — *29€*

ou

Dos de Skreï rôti, douceur de vitelotte
noisettes, salicornes en persillade
émulsion safran, coquillages & champagne — *31€*

— —

plateau de fromages affinés — *supp + 13€*

Crémeux chocolat noir Valrhona 70%, crumble cacao
dacquoise amande vanille, espuma cappuccino tonka — *10€*

ou

Décousu d'ananas et mangue, ganache montée chocolat blanc
meringue, sorbet passion, sésame noir — *10€*

*ENTRÉE - PLAT- DESSERT

ENTRÉE - POISSON - VIANDE - DESSERT (68€)

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

BROUILLADE AUX TRUFFES TUBER MELANOSPORUM
BOL DE MESCLUN, VINAIGRETTE PISTACHE, NOIX — 35€

SUPRÊME DE VOLAILLE DRÔMOISE CUIT À BASSE TEMPÉRATURE
ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE FAÇON ROBUCHON
LÉGUMES DU MOMENT — 23€

(supptrufferappée + 15 €)

CRÉMEUX DE POTIMARRON, OEUF PARFAIT
ÉCLATS DE CHÂTAIGNE, CROÛTONS À L'AIL, HUILE D'OLIVE — 19€

(supp truffe rappée + 15 €)

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS — 13€

MI-CUIT AU CHOCOLAT COEUR CHATÂIGNE
CARAMEL DULCE, GLACE VANILLE BOURBON MADAGASCAR — 9€

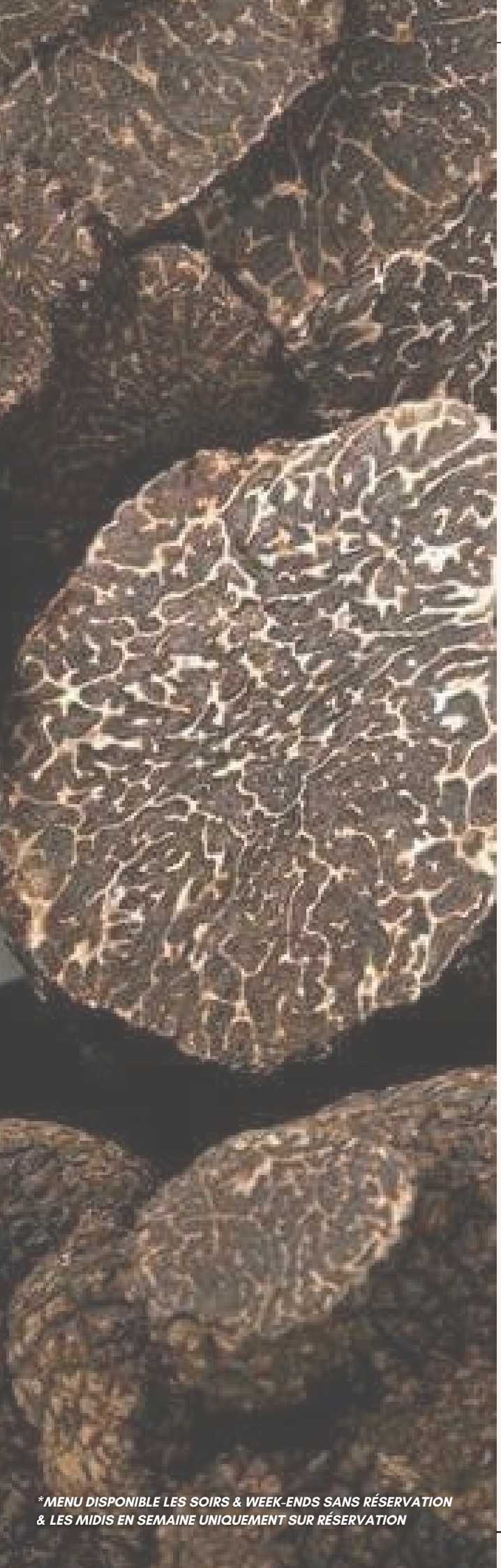
CRÈME LÉGÈRE À LA PISTACHE, GEL FRAMBOISE
STREUSEL AU CACAO & FLEUR DE SEL — 9€

CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR VALRHONA 70%
CRUMBLE CACAO, DACQUOISE AMANDE VANILLE,
ESPUMA CAPPUCCINO TONKA, TUILES CROUSTILLANTES — 10€

DÉCOUSU D'ANANAS ET MANGUE
GANACHE MONTÉE CHOCOLAT BLANC MERINGUE
SORBET PASSION, SÉSAME NOIR — 10€

VILLA AUGUSTA

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



MENU TRUFFE

Le diamant noir, sublimé par la Villa Augusta

ENTRÉE

VELOURS DE CRÈME TOPINAMBOUR 26€

râpé de mélano, dés de foie gras mariné
oeuf poché, noisettes, croûtons

PLATS

VOLAILLE DRÔMOISE 42€

contisée à latruffe, purée robuchon truffée
pommes fondantes, crémeuse de carotte
miel de lavande, jus réduit

OU

BAR SNACKÉ 43€

au beurre de diamant noir, crémeuse de panais
à la truffe & mariné croquant, émulsion safran
coquillages & champagne

FROMAGE

BRILLÂT SAVARIN TRUFFÉ 16€

par nos soins, mesclun, vinaigrette pistache

DESSERT

CRÉMEUX CHOCOLAT NOIR 18€
VALRHONA 70%

crumble cacao, dacquoise amande
glace vanille truffée, espuma cappuccino tonka

ENTRÉE - PLAT - FROMAGE - DESSERT

98€

ENTRÉE - POISSON - VIANDE - FROMAGE - DESSERT

120€

***MENU DISPONIBLE LES SOIRS & WEEK-ENDS SANS RÉSERVATION**
& LES MIDIS EN SEMAINE UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION