

VILLA AUGUSTA

La fête des mamans

proposé par notre Chef Eric Berthillot

LA MISE EN BOUCHE

Crèmeux d'avocat aux épices, Céviche de Daurade,
Tempura de Gambas.

LES ENTRÉES

Foie gras de canard de Limagne, mi-cuit au piment d'Espelette,
confit d'oignons doux des Cévennes au miel de Romarin.

ou

Royale d'Asperges vertes,
asperges blanches de Clansayes, saumon Gravlax, pétales de poutargue.

LES PLATS

Lotte de Chalut rôtie sur l'arrête,
blinis de patates douces, légumes de nos producteurs, voile d'étrilles.

ou

Picaña de bœuf Angus cuit à basse température,
pommes grenaille à la gousse d'ail confite,
légumes racines et beurre "café de Paris".

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Hôtel 4* & Restaurant gastronomique

14, rue du Serre Blanc

26130 SAINT-PAUL-TROIS-CHÂTEAUX- FRANCE

Tél: (0033) 04 75 97 29 29

Email: contact@villaaugusta.fr **Site internet:** www.villaaugusta.fr

VILLA AUGUSTA

LES DESSERTS

Demi-Sphère Chocolat Valrhona, chantilly d'orgeat,
fraises de Carpentras crues et cuites, sorbet fruits rouges.

ou

Délice chocolat comme une forêt noire,
griottines de Fougerolles, gingembre confit au sucre,
lait glacé café anis vert.

Menu (Mise en bouche-Entrée-Poisson **ou** Viande-Fromages-Dessert): 53 €

Menu (Mise en bouche-Entrée-Poisson **et** Viande-Fromages-Dessert): 62 €

Menu Boutchou (Plat-Dessert, une boisson): 19 €

Menu proposé uniquement pour le déjeuner du **dimanche 27 Mai 2018**.

Pour vous accueillir au mieux, nous vous remercions de nous indiquer toutes allergies ou intolérances alimentaires au moment de votre réservation.

Hôtel 4* & Restaurant gastronomique

14, rue du Serre Blanc

26130 SAINT-PAUL-TROIS-CHÂTEAUX- FRANCE

Tél: (0033) 04 75 97 29 29

Email: contact@villaaugusta.fr **Site internet:** www.villaaugusta.fr