

# 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**

Quasi de veau 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](mailto:contact@villaaugusta.fr) **Site internet:** [www.villaaugusta.fr](http://www.villaaugusta.fr)

# VILLA AUGUSTA

## LES DESSERTS

Tarte meringuée au citron jaune revisité,  
sirop "café whisky", sorbet à l'ail noir

**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](mailto:contact@villaaugusta.fr) **Site internet:** [www.villaaugusta.fr](http://www.villaaugusta.fr)