

VILLA AUGUSTA

MENU DU MARCHE

proposé par Eric Berthillot

LA FRAICHEUR

Samossas de Limon de méditerranée,
sauce Yakitori, quelques feuilles de salade.

ou

LA TERRE

Moelleux de bœuf, lentilles vertes du Puy en vinaigrette,
copeaux de foie gras de canard et tuile de pain.

LE PORC DES CEVENNES

Joues de Porc braisées à la bière,
fricassée de petits épeautres aux champignons shiitake.

ou

LES SARDINES DE MEDITERRANEE

Les sardines cuites sur plancha,
courgettes de Clansayes à l'ail confit,
beurre d'anchois.

LE SOUFFLÉ GLACÉ

Méli-mélo de fruits rouges de saison,
soufflé glacé au gingembre.

ou

ROSE ET LITCHI

Mousse légère, émulsion de « Soho » à l'eau de rose,
framboises fraîches et en sorbet.

Menu (Entrée-Plat ou Plat-Dessert): 24 €

Menu (Entrée-Plat-Dessert): 29 €

Formule (Entrée-Plat-Dessert, un verre de vin et le café): 36 €

Menu du marché disponible pour le déjeuner du mardi au vendredi midi Nos menus sont donnés à titre d'informations car ils sont renouvelés tous les jours selon l'arrivage des produits frais de la saison et l'inspiration du Chef Eric Berthillot. 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