

VILLA AUGUSTA

## Votre repas de fête 100% Villa à la maison

---

Découvrez la sélection à emporter  
du Chef Eric Berthillot et du Chef  
Pâtissier Sébastien Loiseau



## NOS ENTREES

Foie gras de canard en direct du producteur élaboré par nos soins, à la fleur de sel et piment d'Espelette, confiture d'oignons rouges au Xérès **9 €/ personne** (disponible au poids 110€/ kg)

Ballotine de porc d'Ardèche au foie gras de canard, chou rouge croquant au cumin **7 €/ personne**

Gourmandise de saumon fumé d'Ecosse, œuf bio mollet, blinis citron vert, crème acidulée à l'aneth **8 €/ personne**

## NOS PLATS

Médallions de lotte de Bretagne frottés au paprika fumé, coulis de crustacés, risotto de petit-épeautre du Ventoux aux crevettes grises **17 €/personne**

Dos de marcassin cuit à basse température, champignons de saison, moelleux de potimarron, jus réduit des sous-bois **17 €/ personne**

## NOS DESSERTS

Entremet marron d'Ardèche chocolat Guanaja, mousse Jivara **7 €/personne**

Délice glacé de la Villa, vanille-framboise **7 €/ personne**

Duo de mousse yaourt passion et gelée de framboise **7 €/ personne**

## INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

Plats disponibles pour les repas de Noël et du Jour de l'An.

Commandes à effectuer par email sur [contact@villaaugusta.fr](mailto:contact@villaaugusta.fr) au plus tard le lundi 21 décembre 2020 à 18h pour le repas de Noël et le lundi 28 décembre 2020 à 18h pour le repas du Jour de l'An.

Commandes à récupérer sur place le jeudi 24 décembre 2020 entre midi à 18h et le jeudi 31 décembre 2020 entre midi et 18h à la Villa Augusta.