

VILLA AUGUSTA

MENU

proposé par notre Chef Eric Berthillot

LA MER

Carpaccio d'omble chevalier mariné au Yakitori et aneth fraîche,
pancake salé au citron vert,
pickles de légumes.

ou

LA FRAICHEUR

Pétales d'anguilles fumées, carpaccio de fêta,
fondant de tomates de Clansayes, sablé au parmesan,
vinaigrette de piquillos.

ou

LE FOIE GRAS

Foie gras de canard, confit au piment d'Espelette,
et fleur de sel de Camargues, étuvée d'oignons doux de Clansayes,
focaccia croustillante.

LA DAURADE ROYALE DE MEDITERRANÉE

Le filet de daurade saisi sur peau,
fondue de fenouils à la badiane, chorizo,
sauce vierge acidulée.

ou/et

L'AGNEAU DES PLATEAUX ARDECHOIS

L'épaule d'agneau cuite longuement à basse température,
légumes provençaux de nos producteurs, quelques pommes grenailles,
jus réduit à l'ail noir.

ou/et

LE TURBOT DE BRETAGNE

Le filet de Turbot doucement cuit dans un beurre d'échalion,
quelques girolles et graines d'épeautres du Ventoux,
beurre émulsionné.

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

NOTRE CHARIOT DE FROMAGES AFFINÉS

ROSE ET LITCHI

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

ou

L'EXOTIQUE

Crumble d'ananas, olives confites de Nyons,
sorbet ananas.

ou

LE CHOCOLAT VALRHONA »

Praliné feuilletine, crèmeux Guanaja,
mousse Jivara, lait glacé à la fève de tonka.

Menu "La Villa" (Entrée, Poisson **ou** Viande et Dessert): 48 €

Menu "Augusta" (Entrée-Poisson **ou** Viande-Fromages-Dessert): 53 €

Menu "Gourmand" (Entrée-Poisson **et** Viande-Fromages-Dessert): 62 €

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

A la carte: Une entrée 20 €, Un plat 30 €, Le fromage: 8 €, un dessert: 10 €.

Menus disponibles pour les dîners du mardi au samedi soir et le dimanche 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