

VILLA AUGUSTA

Menu de Pâques

Proposé par notre Chef de cuisine Eric Berthillot
et notre Chef pâtissier Sébastien Loiseau

Foie gras de canard de la Vallée de Limagne en brioche dorée,
Piment d'Espelette et fleur de sel truffée,
espuma des sous-bois

Ou

Royale et Pointes d'Asperges de Provence,
Carpaccio de Saint-Jacques,
Pétales de Poutargues et Vieux Parmesan

L'Ombre Chevalier, filet cuit à basse température,
cromesquis d'épinard, onctueux de Patates douces à la cardamome,
crème d'ail des ours

Ou

L'agneau pascal, selle d'agneau farcie, cuite en croûte de sel épicée aux herbes de Santé,
Mitonnée de jeunes légumes et pois chiches d'Espeluche, jus réduit

Le charriot de fromages affinés

Entre la Forêt noire et L'Opéra, Mousse Guanaja, crème brûlée à la graine de vanille,
Espuma café griottines, sorbet cacao

Ou

Compotée de rhubarbe, nage de fraises et son tartare au poivre Tchuli,
Lait glacé à la Grecque, tuile croustillante.

Menu 48 € (Entrée-Plat-Dessert),
Menu 53 € (Entrée-Plat-Fromages-Dessert)
Menu 62 € (Entrée-Deux plats-Fromages-Dessert)

Menu disponible pour le déjeuner du dimanche 12 Avril 2020

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