

VILLA AUGUSTA

MENU DU MARCHE

proposé par Eric Berthillot

LA TERRE

Aumônière croustillante de chèvre frais aux herbes, miel,
méli mélo de jeunes pousses,
réduction de vinaigre balsamique.

ou

LA MER

Céviché de thon de méditerranée,
pastèque et herbes fraîches,
vinaigrette de piquillos, radis noir.

LA DAURADE DE MEDITERRANÉE

Le filet de daurade saisi sur peau,
légumes provençaux d'une ratatouille,
beurre émulsionné de citron.

ou

LE CANARD DE LA LIMAGNE

Minute de magret de canard,
pommes grenaille et roquette,
coulis de foie gras et figues rôties.

LES ABRICOTS DE PAYS

Nage d'abricots au thé noir,
sorbet fruits rouges.

ou

LA NECTARINE

Nectarine rôtie à la frangipane,
sorbet citron verveine.

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