VILLA AUGUSTA

Menu proposé par Eric Berthillot

LA MER

Saint Jacques de la baie du Mont Saint Michel snackées,
crèmeux de céleris cuit en croûte de sel,
caramel d'oranges.

ou

LE FOIE GRAS

Foie gras de canard, confit au piment d'Espelette,
et fleur de sel de Camargues, gelée de vin rouge aux épices,
focaccia croustillante aux noix et raisins

LE VEAU DU DAUPHINE

Choux farci au ris de veau braisés, champignons de saison,
étuvée de légumes tubéreux, coulis de foie gras,
jus réduit au porto.

ou/et

LA LOTTE BRETONNE

La queue de lotte rôtie sur l'arête,
petit épeautre du Ventoux, semoule de légumes racines,
bisque de crustacés.

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS

LE CHOCOLAT VALRHONA

Douceur d'hiver, mousse marron et chocolat Jivara,
glace caramel.

ou

L'EXOTIQUE

Nem ananas caramélisé et olives de Nyons confites,
sorbet ananas.

Menu (Entrée-Plat-Dessert): 48 €

Supplément assortiment de fromages: 5 €

VILLA AUGUSTA

Hôtel 4* & restaurant gastronomique

14 rue du Serre Blanc 26130 Saint Paul Trois Châteaux

04 75 97 29 29 - contact@villaaugusta.fr