

VILLA AUGUSTA

MENU DU MARCHÉ

proposé par Eric Berthillot

LA TERRE

Terrine rustique de la villa,
condiments du moment,
bouquet de mâche.

ou

LA MER

Chair de crabes aux fines herbes,
crèmeux d'avocats au lait de coco épicé,
sablé parmesan.

LE LOUP DE MEDITERRANÉE

Le filet de loup saisi sur peau,
déclinaison de fenouil et riz noir de Camargue,
émulsion de miso à la badiane.

ou

LE BŒUF DU DAUPHINÉ

Le paleron cuit à basse température,
pommes grenailles et champignons de saison,
émulsion estragon.

LA FRAICHEUR

Panacotta yaourt aux zestes de Menton,
filet d'agrumes et soufflé glacé gingembre.

ou

DOUCEUR GLACÉ

Aumônière de crêpes, mousse Jivara,
douceur glacée de Montélimar.

Menu (Entrée-Plat ou Plat-Dessert): 27 €

Menu (Entrée-Plat-Dessert): 32 €

Formule (Entrée-Plat-Dessert, un verre de vin et le café): 39 €

Menu du marché disponible pour le déjeuner du mardi au vendredi midi (Exemple de menu, notre menu est renouvelé chaque jour)

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