

MENU « DE FERME EN FERME »

A la Villa Augusta

Du samedi 26 au dimanche 27 Avril 2014

L'amuse bouche

L'escargot de Montvendre ¹

Cromesquis d'escargot au pistou de persil,

Fricassés d'asperge

L'agneau de la « Ferme de Célas »²

Les morceaux choisis, rôtis en cocotte

Fricassé aux olives noires de Nyons

Sauté d'artichauts à cru aux herbes de Provence

Jus fond de cocotte au naturel

Le fromage de chèvre ³

Caprine du Fronteron

Les végétaux de Heurtebise ⁴

Fricassé de fraises de Monteux

Crèmeux de rose, géranium

OU

Les Délices au Miel « Bompard » ⁵

Crème de pain d'épices et ses croquants

Glace miel d'acacia, quelques pamplemousses, coulis de nougat acidulé

50€ hors boissons

1 : Les escargots de Montvendre 26120 Montvendre

2 : La Ferme de Célas : Le Célas 26770 Le Pègue

3 : Fromagerie Gerfand 26700 La Garde Adhémar

4 : Heurtebise : 67 Chemin Morin 26130 Clansayes

5 : Délices au Miel : Pied de Bert 26 230 Roussas

Villa Augusta - David Mollicone
Hôtel **** et Restaurant

14 rue du Serre Blanc 26130 Saint Paul Trois Châteaux
Tél : 04 75 97 29 29 - Fax : 04 75 97 29 27 Email : contact@villaaugusta.fr