

ENTREES

Saumon Bomlø 65

textures de tomates Zebra / fenouil / combava

Homard 85

tout petits pois Lágrima de Costa / oseilles

Crabe Royal, caviar Dauricus 95

chou-fleur de Malines / beurre de Bonnottes fumées / perles de jaunes d'œufs

POISSONS

Sole 76

mousseline beurre noisette / huîtres "perle blanche" / poireau brûlé / Ratte

Barbue sauvage 72

sobacha fumé / coques / yuzu

VIANDES

Canard de la Maison Burgaud 84

oignon doux des Cévennes / pêche / foie gras de Mitteault / girolles

Veau de lait de Corrèze, ris de veau 85

vin jaune / girolles / amandes fraîches / oignon doux des Cévennes

INCONTURNABLES

Bar de ligne en croûte de sel (2p) 95/pp

huile d'olive ou chermoula

Turbot rôti à l'arête 125

béarnaise de homard ou béarnaise d'huîtres ou mousseline beurre noisette

Homard bleu Breton à la presse (2p) 160/pp

riz sauté au corail

Ris de veau croustillant & homard à la presse (2p) 180/pp

béarnaise de homard à la presse

MENU INSPIRATION

Saumon Bomlø

textures de tomates Zebra / fenouil / combava

Homard

tout petits pois Lágrima de Costa / oseilles

* Crabe Royal, caviar Dauricus

chou-fleur de Malines / beurre de Bonnottes fumées /

perles de jaunes d'œufs

Barbue sauvage

sobacha fumé / coques / yuzu

Canard de la Maison Burgaud

oignon doux des Cévennes / pêche / foie gras de Mitteault / girolles

Yaourt

framboises / citron / samba / yuzu / shiso rouge

* Chocolat

capucine / orange / Oabika

5 SERVICES 225€ - ACCORDS VINS 95€

* 7 SERVICES 265€ - ACCORDS VINS 120€

Chariot de fromages en supplément du menu 25€

Chariot de fromages en remplacement du dessert 15€

FROMAGES

Chariot de fromages 25
par notre MOF Etienne Boissy

DESSERTS

Yaourt 22
framboises / citron / samba / yuzu / shiso rouge

Chocolat 22
capucine / orange / Oabika

Fraise Mara des bois 22
espuma petits pois / glace au lait d'amande

INCONTOURNABLES

Dame blanche 22
vanille de Tahiti / sauce au chocolat Guanaja 70%

Tartelette chocolat 22
sobacha / glace tourbée

MIGNARDISES

Tartelette / Fontainebleau / myrtilles

Praline / citron Amalfi / vanille Tahiti / chocolat Alpaco

Choux / groseille cassis / meringue italienne



LA VILLA LORRAINE

by Yves Mattagne

Chef exécutif : Yves Mattagne

Chef des cuisines : Charles Broutard

Chef pâtissier : Alix Raddas

Directeur de salle : Fabrice d'Hulster