

ENTREES

Saumon Bomlø 68

textures de tomates Zebra / fenouil / combava

Langoustine "Robata" 75

émulsion oignon doux des Cévennes / cèpe / réglisse

Crabe Royal, caviar Dauricus 110

chou-fleur de Malines / beurre de Bonnotte fumée / perles de jaunes d'œufs

POISSONS

Sole 79

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

Cabillaud 76

sobacha soufflé / chlorophylle shiso / coques / yuzu

VIANDES

Canard de la Maison Burgaud 86

jus de rôti / black beans / soubise / pomme Boskoop / cidre / vanille / chioggia

Le lièvre à la royale 95

tortellini à la Fontina

INCONTOURNABLES

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

huile d'olive ou beurre blanc caviar Dauricus (10gr) (+25€pp)

Turbot rôti à l'arête 125

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

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

riz sauté au corail

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

béarnaise de homard

MENU INSPIRATION

Saumon Bomlø
textures de tomates Zebra / fenouil / combava

Langoustine "Robata"
émulsion oignon doux des Cévennes / cèpe / réglisse

* Crabe Royal, caviar Dauricus
chou-fleur de Malines / beurre de Bonnotte fumée / perles de jaunes d'œufs

Cabillaud
sobacha soufflé / chlorophylle shiso / coques / yuzu

Canard de la Maison Burgaud
jus de rôti / black beans / soubise / pomme Boskoop / cidre / vanille / chioggia

Yaourt
framboise / citron / samba / yuzu / shiso rouge

* Chocolat
capucine / orange / Oabika

5 SERVICES 235 € - ACCORDS VINS 95 €

* 7 SERVICES 275 € - ACCORDS VINS 130 €

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 26
framboises / citron / samba / yuzu / shiso rouge

Chocolat 26
capucine / orange / Oabika

Baba 26
figue de Solliès / crème vanille / rhum maison

INCONTOURNABLES

Dame blanche 26
vanille de Tahiti / sauce au chocolat Guanaja 70%

Tartelette chocolat 26
sobacha / glace tourbée

MIGNARDISES

Tartelette vanille / amandon / abricots

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