

ENTREES

Noix de Saint-Jacques, caviar Dauricus 78

plancton / Granny Smith / concombre / céleri vert / perles iodées

Langoustine "Robata" 76

émulsion oignon doux des Cévennes / cèpe / réglisse

Foie gras, anguille fumée 75

radicchio tardivo / gomasio de pistache

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

Noix de Saint-Jacques, caviar Dauricus

plancton / Granny Smith / concombre / céleri vert / perles iodées

Langoustine "Robata"

émulsion oignon doux des Cévennes / cèpe / réglisse

* Foie gras, anguille fumée

radicchio tardivo / gomasio de pistache

Cabillaud

sobacha soufflé / chlorophylle shiso / coques / yuzu

Canard de la Maison Burgaud

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

ou

Le lièvre à la royale (supplément 25 €)

tortellini à la Fontina

Coing

pressé de coing / tuile d'Annécien / calvados / crème de riz

* 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

Coing 26
pressé de coing / tuile d'Annécien / calvados / crème de riz

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 à la Chimay Bleue

Praline calamansi / gianduja / noisette

Crème brulée / vanille de Tahiti



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