

ENTREES

Noix de Saint-Jacques 85

shio koji / Italicus / yuzu / coco / verveine

Céleri rave 65

truffe noire melanosporum / consommé de boeuf / chlorophylle de livèche

Langoustine 85

asperge blanche des dunes / guanciale / fumet de seiche au vin rouge / œuf de caille

POISSONS

Sole "meunière" 85

mousseline beurre noisette / huîtres "perle blanche"

Skrei 79

cacahuètes butter / caviar Dauricus / poireaux

VIANDES

Agneau de lait de l'Aveyron 85

sarriette / morilles / perles d'ail des ours / jus confiture de tomates

Poulette "de la Cour d'Armoise" 84

façon demi-deuil / truffe / céleri rave en croûte de sel / vol-au-vent des cuisses

INCONTOURNABLES

Bar de ligne en croûte de sel (2p) 110pp

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

Turbot rôti à l'arête 135

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

Homard bleu Breton à la presse (2p) 175pp

riz sauté au corail

Ris de veau croustillant & homard à la presse (2p) 190pp

béarnaise de homard

MENU INSPIRATION

Noix de Saint-Jacques

shio koji / Italicus / yuzu / coco / verveine

Céleri rave

truffe noire melanosporum / consommé de boeuf / chlorophylle de livèche

* Langoustine

asperge blanche des dunes / guanciale / fumet de seiche au vin rouge / œuf de caille

Skrei

cacahuètes butter / caviar Dauricus / poireaux

Agneau de lait de l'Aveyron

sarriette / morilles / perles d'ail des ours / jus confiture de tomates

Coing

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

* Chocolat

capucine / orange / Oabika

5 SERVICES 245 € - ACCORDS VINS 95 €

* 7 SERVICES 285 € - 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

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 brûlée / 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