





ENTREES

ASPERGES VERTES Morilles / ail des ours / encre de seiche	34€
CRABE TOURTEAU Brocoli / pomme / wakamé	42€
ŒUF DE POULE CUIT EN BLANC MANGER 	36€
Asperges blanches / beurre blanc / crevettes grises	
FOIE GRAS DE CANARD Poêlé / pomme / citron vert / gingembre	36€
LANGOUSTINES 	69€
Caviar Dauricus / céleri / verveine	
CREVETTES 'OBSIBLUE' Bonite / raifort / coriandre	32€

POISSONS /COQUILLAGES/CRUSTACES

SAINT-PIERRE 	62€
Curcuma / agrumes / carottes	
HOMARD BLEU Pommes de terre ratte / chou vert / truffe noire	69€
LIEU JAUNE Fenouil / nori / curry vert	49€
TURBOT Asperges blanches / morilles / sabayon à la truffe	69€

VIANDES /VOLAILLES/GIBIERS

JOUE DE VEAU Asperges vertes / chorizo / vin jaune	44€
BOEUF DE KOBE CERTIFIÉ 	145€
Jeunes pousses / pommes de terre / truffe noire	
DOS D'AGNEAU DE LAIT Piperade / aubergine / moutarde fumée	49€
PIGEON AU SANG Blettes / céleri / noix de pécan	48€
VOLAILE D'Auvergne (pour 2 personnes) Ecrevisses / gnocchi / truffe noire	p.p. 52€

 Plats signatures Villa Lorraine

MENU VILLA LORRAINE

165€ - Avec la sélection des vins 255€

LANGOUSTINE 🐚

Caviar Dauricus / céleri / verveine

ASPERGES VERTES

Morilles / ail des ours / encre de seiche

SAINT-PIERRE 🐚

Curcuma / agrumes / carottes

AGNEAU DE LAIT

Piperade / aubergine / moutarde fumée

CHARIOT A FROMAGES (+15€)

PATIENCE SUCREE

CITRON

Ganache chocolat blanc / brunoise d'agrumes / menthe / granité citron vert

MENU BOIS DE LA CAMBRE

115€ - Avec la sélection des vins 175€

CRABE TOURTEAU

Brocoli / pomme / wakamé

LIEU JAUNE

Fenouil / nori / curry vert

PIGEON AU SANG

Blettes / céleri / noix de pécan

CHARIOT A FROMAGES (+15€)

CHOCOLAT

Gâteau fondant au chocolat / caramel au beurre salé / sorbet Manjari

MENU DU MARCHE (3 services) 85€

Menu en 3 services selon l'inspiration du chef

Ce menu est disponible du mardi au vendredi, uniquement le soir

MENU DEJEUNER (3 services) 56€

Avec sélection de vins 90€

Ce menu est disponible du mardi au samedi, uniquement le midi

Le même menu sera servi pour l'ensemble de la table

Tous nos poissons sont issus de petites pêches. Nos plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : gluten, lactose et arachide. En cas d'allergie, veuillez nous en avvertir

Chef de cuisine : Gary Kirchens