

## ENTREES

**Bar de ligne brûlé** 65  
plancton / Granny / concombre / perles iodées / shio koji

**Noix de Saint-Jacques** 62  
cuites à la vapeur d'algues / laitue / cresson / caviar Dauricus

**Ombre Chevalier** 52  
poireau brûlé / truffe noire / anguille fumée / parmesan

**Langoustine** 78  
chou nappa / kimchi rouge / combava / banane / poivre vert / verveine

## POISSONS

**Sole meunière** 62  
huîtres / mousseline beurre noisette / galet épinard / moules Bouchot / coquillages

**Râble de lotte** 65  
feuille de vigne / foie gras / chiconette / truffe / pomme soufflée

## VIANDES

**Brocard** 62  
poivrade aux épices / marmelade d'agrumes / soubise / croquettes des gigues

**Poulette "Racan"** 120  
façon demi-deuil / truffe blanche d'Alba / céleri en croute de sel / vol-au-vent des cuisses

## INCONTOURNABLES

**Bar de ligne en croûte de sel (2p)** 95/pp  
huile d'olive ou beurre blanc

**Turbot rôti à l'arête** 105  
béarnaise d'huîtres ou de homard ou mousseline beurre noisette

**Homard bleu Breton à la presse (2p)** 145/pp  
riz sauté au corail

**Ris de veau croustillant & homard à la presse (2p)** 165/pp  
béarnaise de homard à la presse

## MENU INSPIRATION

**Bar de ligne brûlé**  
plancton / Granny / concombre / perles iodées / shio koji

**\*Noix de Saint-Jacques**  
cuites à la vapeur d'algues / laitue / cresson / caviar Dauricus

**Ombre Chevalier**  
poireau brûlé / truffe noire / anguille fumée / parmesan

**Langoustine**  
chou nappa / kimchi rouge / combava / banane / poivre vert / verveine

**Brocard**  
poivrade aux épices / marmelade d'agrumes / soubise / croquettes des gigues

**Poire Guyot**  
crème cardamome / praliné macadamia / vin rouge / glace agastache

**\*Chocolat**  
sobasha / kumquat / écorce de cacao / jus de cabosse

Le chariot à fromages en remplacement du dessert : supplément 15

5 SERVICES 210 - ACCORDS VINS 105

\* 7 SERVICES 245 - ACCORDS VINS 125

## DESSERTS

Poire Guyot 22

crème cardamome / praliné macadamia / vin rouge / glace agastache

Chocolat 22

sobasha / kumquat / écorce de cacao / jus de cabosse

Mousse Yaourt 22

framboise myrtille / yuzu / gin / shiso vert

Ananas rôti 22

espuma d'avocat / baba Malibu / perles de coco

## FROMAGES

Notre chariot à fromages 25

## INCONTURNABLES

Dame blanche 22

vanille de tahiti / sauce au chocolat Guanaja 70%

Gaufre de Bruxelles 22

chantille muscovado

## MIGNARDISES

Chou / marmelade d'oranges / diplomate d'anis vert

Praline chocolat noir / gel kalamansi / cremeux Gianduja

Tartelette à la Chimay Bleue



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