

## ENTREES

<b>Langoustine "Gravlax"</b> coco / Italicus / fenouil / livèche / yuzu	65
<b>Noix de Saint-Jacques</b> cuites à la vapeur d'algues / laitue / cresson / caviar Dauricus	62
<b>Foie gras, anguille fumée de chez Kalios</b> truffe / aubergine / miso / eau de tomate fermentée / nori / combava	48

## POISSONS

<b>Sole meunière</b> huîtres / mousseline beurre noisette / galet épinard / crevettes grises épluchées main	62
<b>Skrei "shio koji"</b> whisky Hakushu / chou-rave / wakamé / bergamote / katsuobushi	60

## VIANDES

<b>Agneau de Pauillac</b> mangue / kaffir / mousseline raïta / carotte jaune du Doubs	65
<b>Poulette "de la Cour d'Armoise"</b> façon demi-deuil / truffe noire / céleri en croute de sel / vol-au-vent des cuisses	72

## INCONTURNABLES

<b>Bar de ligne en croûte de sel (2p)</b> huile d'olive ou beurre blanc	95/pp
<b>Turbot rôti à l'arête</b> béarnaise d'huîtres ou de homard ou mousseline beurre noisette	105
<b>Homard bleu Breton à la presse (2p)</b> riz sauté au corail	145/pp
<b>Ris de veau croustillant &amp; homard à la presse (2p)</b> béarnaise de homard à la presse	165/pp

## MENU INSPIRATION

**Langoustine "Gravlax"**  
coco / Italicus / fenouil / livèche / yuzu

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

**Foie gras, anguille fumée de chez Kalios**  
truffe / aubergine / miso / eau de tomate fermentée / nori / combava

**Skrei "shio koji"**  
whisky Hakushu / chou-rave / wakamé / bergamote / katsuobushi

**Poulette "de la Cour d'Armoise"**  
mangue / kaffir / mousseline raïta / carotte jaune du Doubs

**\*Vacherin Fribourgeois**  
la Beurré Hardy / balsamico modena 25 ans / romarin

**Rose de pomme**  
hibiscus / glace à la Reine des Prés / streusel

5 SERVICES 215 € - ACCORDS VINS 105 €

\* 7 SERVICES 255 € - ACCORDS VINS 125 €

## DESSERTS

Poire Guyot 22

crème cardamome / praliné macadamia / vin rouge / glace agastache

Chocolat 22

crémeux chocolat Caraïbes / praliné cacahuètes / espuma grué / glace Orellys Amaretto

Rose de pomme 22

hibiscus / glace à la Reine des Prés / streusel

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

Mousse au chocolat / sobasha frais / kumquat



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