

ENTREES

Langoustine "Gravlax" 65

coco / Italicus / fenouil / livèche / yuzu

Moules de Bouchot 52

asperges blanches des dunes / morilles / chlorophylle de persil

Homard bleu breton 69

petits pois / passion / shiso vert / tonka

Foie gras, anguille fumée de chez Kalios 48

aubergine / miso / eau de tomate fermentée / nori / combava

POISSONS

Sole meunière 62

huîtres / mousseline beurre noisette / galet épinard / crevettes grises épluchées main

Dos de cabillaud 60

whisky Hakushu / chou-rave / wakamé / bergamote / katsuobushi

VIANDES

Veau et ris de veau "Corrèze" 70

asperges blanches / morilles / anguille fumée / mousseline vin jaune

Pigeon d'Anjou au Robata 72

chou-fleur / tzatziki / grenade / zaatar

INCONTOURNABLES

Bar de ligne en croûte de sel (2p) 95/pp

huile d'olive ou beurre blanc

Turbot rôti à l'arête 105

béarnaise de morilles 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

Langoustine "Gravlax"

coco / Italicus / fenouil / livèche / yuzu

Moules de Bouchot

asperges blanches des dunes / morilles / chlorophylle de persil

***Homard bleu breton**

petits pois / passion / shiso vert / tonka

Dos de cabillaud

whisky Hakushu / chou-rave / wakamé / bergamote / katsuobushi

Pigeon d'Anjou au Robata

chou-fleur / tzatziki / grenade / zaatar

Fraises Gariguettes

coque meringue / praliné sésame noir / sudachi / tagète / mascarpone

***Tartelette chocolat**

sobacha / glace tourbée

5 SERVICES 215 € - ACCORDS VINS 105 €

* 7 SERVICES 255 € - ACCORDS VINS 125 €

DESSERTS

Chocolat crèmeux chocolat Caraïbes / praliné cacahuètes / espuma grué / glace Orelys Amaretto	22
Fraises Gariguettes coque meringue / praliné sésame noir / sudachi / tagète / mascarpone	22
La Belle de Fontenay diplomate / Ruinart / citron vert / vanille / jus de cabosse	22

FROMAGES

Notre chariot à fromages	25
--------------------------	----

INCONTOURNABLES

Dame blanche vanille de Tahiti / sauce au chocolat Guanaja 70%	22
Gaufre de Bruxelles chantilly muscovado	22
Tartelette chocolat sobacha / glace tourbée	22

MIGNARDISES

Crème chiboust soja / aloe vera / banane / riz soufflé

Praline / chocolat Kalingo / thé samba / citron rose

Gaufrette / crèmeux amande vanille / poire brûlée / mélisse



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