

ENTREES

Saumon Bømlo leche de Tigre Ají Amarillo / sabayon teriyaki / radis bleu	68
Sépioles chermoula / tahini / citron noir d'Iran / boulghour / courgette	60
Noix de Saint-Jacques cèpes / oignons des Cévennes / anguille fumée / vin jaune	74
Foie gras, anguille fumée de chez Kalios aubergine / miso / katsuobushi / nori	65
Langoustine Amaretto truffe blanche d'Alba / panais / amandes fraîches	85
POISSONS	
Sole mousseline beurre noisette / huître perle blanche / poireau brûlé / criste-marine / ratte / plancton	72
Cabillaud shio koji / whisky Hakushu / wakamé / main de Bouddha	68
VIANDES	
Perdreaux rôti en feuille de vigne / flambé Cognac Otard V.S.O.P / raisin de Corinthe	80
Brocard poivrade aux épices / marmelade d'agrumes / soubise / croquettes des gigues / poire Beurré Hardy	75
INCONTURNABLES	
Bar de ligne en croûte de sel (2p) huile d'olive ou chermoula	95/pp
Turbot rôti à l'arête béarnaise de homard ou béarnaise d'huîtres ou mousseline beurre noisette	115
Homard bleu Breton à la presse (2p) riz sauté au corail	145/pp
Ris de veau croustillant & homard à la presse (2p) béarnaise de homard à la presse	165/pp

MENU INSPIRATION

Saumon Bømlo
leche de Tigre Ají Amarillo / sabayon teriyaki / radis bleu

Noix de Saint-Jacques
cèpes / oignons des Cévennes / anguille fumée / vin jaune

***Sépioles**
chermoula / tahini / citron noir d'Iran / boulghour / courgette

Langoustine Amaretto
truffe blanche d'Alba / panais / amandes fraîches

Brocard
poivrade aux épices / marmelade d'agrumes / soubise / croquettes des gigues / poire Beurré Hardy

***Abricot**
baba gingembre / Auchentoshan / crémeux Sobacha / glace café

Le tout vanille

5 SERVICES 215 € - ACCORDS VINS 105 €

*** 7 SERVICES 255 € - ACCORDS VINS 130 €**

DESSERTS

Abricot 22
baba gingembre / Auchentoshan / crémeux Sobacha / glace café

Gavotte cacao 22
ganache montée lactée / mirabelle noire / crème crue / glace au foin

Bavaroise café blanc 22
cèpes / glace chicorée / sésame blanc

FROMAGES

Chariot de fromages par notre MOF Etienne Boissy 25

INCONTOURNABLES

Dame blanche 22
vanille de Tahiti / sauce au chocolat Guanaja 70%

Tartelette chocolat 22
sobacha / glace tourbée

Gaufre de Bruxelles 22
chantilly muscovado

MIGNARDISES

Tartelette à la Chimay bleue

Beignet noix de coco / livèche / chocolat amer

Crémeux Gianduja / noisettes / fève de tonka / orange confite

Chocolat Komuntu / gin Mare / crémeux shiso vert



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