

ENTREES

Langoustines de Guilvinec "gravlax" 75
texture de tomates Zebra / fenouil / combava

Foie gras "Maison Mitteault", anguille fumée de chez Kalios 58
radicchio tardivo / gomasio de pistache

Moules Bouchot 62
asperges blanches des dunes / morilles / chlorophylle persil / noisette du Piémont

POISSONS

Sole 76
mousseline beurre noisette / asperges du Pertuis / huître perle blanche
poireau brûlé / rattes

Lotte 72
oignon de Cévennes / réglisse / petits pois

VIANDES

Poulette "de la cour d'Armoise" 84
façon demi-deuil / truffe noire / céleri en croute de sel / vol-au-vent des cuisses

Bœuf Blackmore (2p) 145/pp
truffe / beurre de pomme de terre / coeur de laitue

INCONTOURNABLES

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

Turbot rôti à l'arête 125
béarnaise de homard ou béarnaise d'huîtres ou mousseline beurre noisette

Homard bleu Breton à la presse (2p) 160/pp
riz sauté au corail

Ris de veau croustillant & homard à la presse (2p) 180/pp
béarnaise de homard à la presse

MENU INSPIRATION

Langoustine de Guilvinec "gravlax"
texture de tomates zebra / fenouil / combava

Foie gras "Maison Mitteault", anguille fumée de chez Kalios
radicchio tardivo / gomasio de pistache

Moules Bouchot
asperges blanches des dunes / morilles / chlorophylle persil / noisette du Piémont

*** Lotte**
oignon de Cévennes / réglisse / petits pois

Poulette "de la cour d'Armoise"
façon demi-deuil / truffe noire / céleri en croute de sel / vol-au-vent des cuisses

Kiwi
yaourt / Italicus / aneth

*** Pomme Cantillon**
Arlette / crème crue au Muscovado / glace Reine-des-prés

5 SERVICES 210€ - ACCORDS VINS 95€

* 7 SERVICES 255€ - ACCORDS VINS 120€

DESSERTS

Crèmeux chocolat Caraïbes 22
praliné / cacahuètes / Orelys / grué cacao

Pomme Cantillon 22
Arlette / crème crue au Muscovado / glace Reine-des-prés

Kiwi 22
yaourt / Italicus / aneth

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 / Namelaka jasmin / mangue

Beignet noix de coco / livèche / chocolat amer

Praline / grenade / chocolat vibrato

Choux / crème citron noir d'Iran / fruits de la passion

Chef exécutif : Yves Mattagne

Chef des cuisines : Charles Broutard

Chef pâtissier : Alix Raddas

Directeur de salle : Fabrice d'Hulster



LA VILLA LORRAINE

by Yves Mattagne