

ENTREES

Langoustines de Guilvinec "gravlax" 79
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

Barbue sauvage 72
sobacha fumé / coques / yuzu

VIANDES

Agneau de lait 84
fèves des marais / sarriette

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

* Barbue sauvage
sobacha fumé / coques / yuzu

Agneau de lait
Fèves des marais / sarriette

Kiwi
yaourt / Italicus / aneth

* Pomme, gueuze 3 Fonteinen
Arlette / crème crue au Muscovado / glace Reine-des-prés

5 SERVICES 225€ - ACCORDS VINS 95€

* 7 SERVICES 265€ - ACCORDS VINS 120€

Chariot de fromages en supplément du menu 25€
Chariot de fromages en remplacement du dessert 15€

DESSERTS

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

Pomme, gueuze 3 fontainen 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