

## ENTREES

Saumon Bomlø 65

textures de tomates Zebra / fenouil / combava

Homard 85

tout petits pois Lágrima de Costa / oseilles

Crabe Royal, caviar Dauricus 95

asperges blanches des dunes / beurre de Bonnottes fumées / perles de jaunes d'œufs

## POISSONS

Sole 76

mousseline beurre noisette / asperge verte de Stephane Longlune / huîtres "perle blanche" / poireau brûlé / Ratte

Barbue sauvage 72

sobacha fumé / coques / yuzu

## VIANDES

Agneau de lait 84

fèves des marais / sarriette

Veau de lait de Corrèze, ris de veau 85

vin jaune / girolles / amandes fraîches / oignon des Cévènes

## 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

### Saumon Bomlø

textures de tomates Zebra / fenouil / combava

### Homard

tout petits pois Lágrima de Costa / oseilles

### \* Crabe Royal, caviar Dauricus

asperge blanche des dunes / beurre de Bonnottes fumées / perles de jaunes d'œufs

### Barbue sauvage

sobacha fumé / coques / yuzu

### Agneau de lait

fèves des marais / sarriette

### Yaourt

framboises / citron / samba / yuzu / shiso rouge

### \* Chocolat

capucine / orange / Oabika

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€

## FROMAGES

**Chariot de fromages** 25  
par notre MOF Etienne Boissy

## DESSERTS

**Yaourt** 22  
framboises / citron / samba / yuzu / shiso rouge

**Chocolat** 22  
capucine / orange / Oabika

**Fraise Mara des bois** 22  
espuma petits pois / glace au lait d'amande

## INCONTOURNABLES

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

**Tartelette chocolat** 22  
sobacha / glace tourbée

## 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



**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