

ENTREES

Hamachi 80

petits pois Lagrima de Costa / jalapeño / burrata fumée / basilic / combava

Langoustine 85

asperge blanche des dunes / mousseline miso / ponzu / katsuobushi

Foie gras 75

shiitake / gelée aux épices / coco / tom kha kai

POISSONS

Sole "meunière" 85

mousseline beurre noisette / huîtres "perle blanche"

Lotte, octopus 79

tomates collection / chermoula / harissa / romarin / anchois

VIANDES

Agneau de lait de l'Aveyron 85

sarriette / morilles / perles d'ail des ours / jus confiture de tomates

Canard de la Maison Burgaud 86

pamplousse rose / croquette des cuisses / carotte des sables / miso / nougates

INCONTOURNABLES

Bar de ligne en croûte de sel (2p) 110pp

huile d'olive ou beurre blanc caviar Dauricus (10gr) (+25€pp)

Turbot rôti à l'arête 135

béarnaise de homard ou béarnaise d'huîtres ou mousseline beurre noisette

Homard bleu Breton à la presse (2p) 175pp

riz sauté au corail

Ris de veau croustillant & homard à la presse (2p) 190pp

béarnaise de homard

MENU INSPIRATION

Hamachi

petits pois Lagrima de Costa / jalapeños / burrata fumée / basilic / combava

Langoustine

asperge blanche des dunes / mousseline miso / ponzu / katsuobushi

* Foie gras

shiitake / gelée aux épices / coco / tom kha kai

Lotte, octopus

tomates collection / chermoula / harissa / romarin / anchois

Agneau de lait de l'Aveyron

sarriette / morilles / perles d'ail des ours / jus confiture de tomates

Rhubarbe Valentine

financier / fraises / Fontainebleau / glace agastache / rhubarbe jasmin

* Parfait vanille

pickles de mûres / chocolat Bahibé / granité whisky

5 SERVICES 245 € - ACCORDS VINS 95 €

* 7 SERVICES 285 € - ACCORDS VINS 130 €

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

Rhubarbe Valentine 26
financier / fraises / Fontainebleau / glace agastache / rhubarbe jasmin

Parfait vanille 26
pickles de mûres / chocolat Bahibé / granité whisky

INCONTOURNABLES

Dame blanche 26
vanille de Tahiti / sauce au chocolat Guanaja 70%

Tartelette chocolat 26
sobacha / glace tourbée

MIGNARDISES

Praline calamansi / gianduja / noisette

Choux / diplomate anis / menthe génépi

Tartelette framboises / thé blanc / tagète mexicaine



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