

ENTREES

|                                                        |    |
|--------------------------------------------------------|----|
| Gambero Rosso                                          | 75 |
| cocktail de cerises / pastèque / shiso rouge / combava |    |
| Langoustine                                            | 85 |
| sabayon miso / chou-fleur / ponzu / yuzu / katsuobushi |    |
| Foie gras                                              | 65 |
| shiitake / gelée aux épices / coco / tom kha kai       |    |

POISSONS

|                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------|----|
| Sole “meunière”                                              | 85 |
| mousseline beurre noisette / maki “perle blanche” / coques   |    |
| Saint-Pierre                                                 | 75 |
| brûlé au charbon Binchotan / aubergine / sambaizu / girolles |    |

VIANDES

|                                                                                       |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Agneau de lait de l'Aveyron                                                           | 78 |
| sarriette / morilles / perles d’ail des ours / jus confiture de tomates               |    |
| Canard de la Maison Burgaud                                                           | 75 |
| foie gras / pêche blanche corse / feuilles de Sakura / girolles / vanille / chouchous |    |

INCONTOURNABLES

|                                                                          |       |
|--------------------------------------------------------------------------|-------|
| Bar de ligne en croûte de sel (2p)                                       | 110pp |
| sélection huile d'olive                                                  |       |
| Turbot rôti à l'arête                                                    | 125   |
| béarnaise de homard ou béarnaise d'huîtres ou mousseline beurre noisette |       |
| Homard bleu Breton à la presse (2p)                                      | 165pp |
| riz sauté au corail                                                      |       |
| Ris de veau croustillant & homard à la presse (2p)                       | 180pp |
| béarnaise de homard                                                      |       |

MENU INSPIRATION

|                                                        |
|--------------------------------------------------------|
| Gambero Rosso                                          |
| cocktail de cerises / pastèque / shiso rouge / combava |

|                                                        |
|--------------------------------------------------------|
| Langoustine                                            |
| sabayon miso / chou-fleur / ponzu / yuzu / katsuobushi |

|                                                  |
|--------------------------------------------------|
| * Foie gras                                      |
| shiitake / gelée aux épices / coco / tom kha kai |

|                                                              |
|--------------------------------------------------------------|
| Saint-Pierre                                                 |
| brûlé au charbon Binchotan / aubergine / sambaizu / girolles |

|                                                               |
|---------------------------------------------------------------|
| Wagyu Westholme n°6                                           |
| mousseline iodée / perles blanches / caviar Dauricus / wakamé |

|                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------|
| Rhubarbe Valentine                                                      |
| financier / fraises / Fontainebleau / glace agastache / rhubarbe jasmin |

|                                                     |
|-----------------------------------------------------|
| * Parfait vanille                                   |
| pickles de mûres / chocolat Bahibé / granité whisky |

5 SERVICES 215 € - ACCORDS VINS 95 €

\* 7 SERVICES 245 € - ACCORDS VINS 120 €

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

FROMAGES

Chariot de fromages

par notre MOF Etienne Boissy

25

DESSERTS

Rhubarbe Valentine

financier / fraises / Fontainebleau / glace agastache / rhubarbe jasmin

26

Parfait vanille

pickles de mûres / chocolat Bahibé / granité whisky

26

Gaufre de Bruxelles

fraises Anaïs / sureau / crème muscovado

26

INCONTOURNABLES

Dame blanche

vanille de Tahiti / sauce au chocolat Guanaja 70%

26

Tartelette chocolat

sobacha / glace tourbée

26

MIGNARDISES

Praline Kalamansi / gianduja / noisette

Mousse au chocolat 76% / kumquat / sobacha

Bouchon / crémeux café / marmelade citron vanille / cannelle cassia



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