

## 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 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**

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

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

**Gaufre de Bruxelles** 26  
fraises Anaïs / sureau / crème muscovado

**INCONTOURNABLES**

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

**Tartelette chocolat** 26  
sobacha / glace tourbée

**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