

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

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

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