

ENTRÉES

Maquereau bleu “à la flamme”	65
Green Zebra / jalapeño / glace shiso vert / coco	
Langoustine “rôtie”	85
truffe blanche d’Alba / Amaretto / panais fumé / main de Bouddha	
Noix de Saint-Jacques “cuites en coquille, à la vapeur d’algues”	75
caviar Dauricus / cresson de fontaine / épinards / beurre blanc	

POISSONS

Sole “meunière”	78
mousseline beurre noisette / maki de Gillardeau / coques / Agata	
Dos de cabillaud	75
rôti / crevettes grises / cèpes / morilles / oignon des Cévennes / chlorophylle persil / vin jaune	

VIANDES & GIBIERS

Wagyu Westholme n°6 “millefeuille”	78
caviar Dauricus / perles blanches / wakamé / sésame / béarnaise iodée / rattes	
Chevreuil “grillé à la braise de Binchotan”	79
arlequin miso / croquette des gigues / marmelade d’agrumes / nougatine	

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

Maquereau bleu “à la flamme”
Green Zebra / jalapeño / glace shiso vert / coco
Noix de Saint-Jacques “cuites en coquille, à la vapeur d’algues”
caviar Dauricus / cresson de fontaine / épinards / beurre blanc
Langoustine “rôtie”
truffe blanche d’Alba / Amaretto / panais fumé / main de Bouddha
* Ris de veau “croustillant”
crevettes grises / cèpes / oignon des Cévennes / siphon vin jaune
Chevreuil “grillé à la braise de Binchotan”
arlequin miso / croquette des gigues / marmelade d’agrumes / nougatine
Raisins
mousse yaourt / verveine / safran

* Chocolat Caraïbe
crèmeux caramel / vanille / popcorn / citron vert
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

Cèpes

bavaroise café / sésame doré

26

Chocolat Caraïbe

crèmeux caramel / vanille / popcorn / citron vert

26

INCONTOURNABLES

Dame blanche

vanille de Tahiti / sauce au chocolat Guanaja 70%

26

Tartelette chocolat

sobacha / glace tourbée

26

Glace vanille, truffe blanche d’Alba

huile d’olive / fleur de sel

36

MIGNARDISES

Praline Kalamansi / gianduja / noisette

Mousse au chocolat 76% / kumquat / sobacha

Bouchon / crèmeux 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