

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 / ratten

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

crémeux 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 25

par notre MOF Etienne Boissy

DESSERTS

Cèpes 26

bavaroise café / sésame doré

Chocolat Caraïbe 26

crémeux caramel / vanille / popcorn / citron vert

INCONTOURNABLES

Dame blanche 26

vanille de Tahiti / sauce au chocolat Guanaja 70%

Tartelette chocolat 26

sobacha / glace tourbée

Glace vanille, truffe blanche d'Alba 36

huile d'olive / fleur de sel

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