



La Villa Gourmande

Agréé **Maître Restaurateur**

Nos Entrées

Terrine de foie gras mi-cuit, par nos soins aux saveurs du moment	13,80€
Chèvre pané et frit, vinaigrette au jus de miel, compression de salade aux noix.....	12,80,€
Saumon fumés par nos soins toasts et mélange de jeunes pousses.....	12,90€
Salade gourmande au foie gras	12,70€
Carpaccio de magret fumé, pignons de pin et réduction de vinaigre de vin.....	12,90€
Assiette de serrano aux copeaux de parmesan.....	10,90€

Nos Viandes

Tartare de bœuf préparé ou non et frites maison.....	16.40€
Magret de canard entier et tranche de foie gras poêlé.....	21.60€
Escalope de veau gratinée à l'italienne (jambon cru, mozzarella, porto, poivrons, parmesan, crème) .	18.90€

Nos Poissons

Gambas flambées au whisky et poivre de Sichuan.....	17,90€
Brochette de Saint-Jacques snackées, réduction de vinaigre de balsamique	19.90€
Trilogie de saumon (poêlé, tartare minute et fumé par nos soins)	19,50€

LES DESSERTS

Tarte au citron revisitée et coulis de mangue	7.60€
Paris-Brest revisité en profiterole.....	7,90€
Emulsion de chocolat ruby à la framboise, panna cotta et cookie par nos soins	7,80€
Cœur coulant minute au chocolat 64% et son sorbet maison.....	7,90€
Pomme tatin et son sorbet sur biscuit sablé, crème légère vanillée.....	7,90€
Café gourmand.....	9,10€
Dessert du jour.....	7,40€
Sélections de sorbet ou glace par nos soins (deux boules).....	6,90€
Assiette aux trois fromages.....	7,50€



La Villa Gourmande

Agréé Maître Restaurateur

Menu à 24,90€

Bun au cantal rôti et brie fondant, serrano, mélange de jeunes pousses

ou

Saumon fumé par nos soins façon ceviche, légumes marinés aux agrumes

ou

Entrée du jour selon le marché

Magret de canard grillé, jus de volaille miel, gingembre, citron vert

ou

Viande du jour selon le marché

ou

Poisson selon l'arrivage aux saveurs du moment

Tarte au citron revisitée

ou

Cœur coulant au chocolat noir et émulsion de chocolat ruby

ou

Dessert du jour

Menu à 36,90€

Fromage de chèvre pané et frit, serrano et jeunes pousses de salade

ou

Duo de foie gras mi- cuit, escalope poêlée, chutney de fruits et pain d'épices

ou

Salade de Saint-Jacques snackées à la persillade et noisettes

Panaché poisson selon l'arrivage aux saveurs du moment

ou

Entrecôte grillée et sa sauce aux poivres

ou

Escalope de veau poêlée et gratinée au cantal, magret fumé

Emulsion de chocolat ruby à la framboise, panna cotta et cookie par nos soins

ou

Paris-Brest revisité en profiterole

ou

Dessert du jour

Menu Enfant 8€

Jambon blanc légumes du jour

ou

Steak haché frites

Une boule de glace + Sirop à l'eau