

Fin d'Année 2011 2012

Apéritif : kir royal au crémant, Muscat, cocktail de fruits et amuse-bouches divers

Menu Gourmand

Le tartare de loup à l'huile de noisette, tarama au corail d'oursins et
oeuf de saumon
ou
L'assiette gourmande au foie gras, effiloché de confit de canard, tartare de magret
et mesclun
-oOo-
La blanquette de lotte ou colin (selon arrivage)
aux petits légumes et morilles
ou
La brochette de tournedos de canard aux poires caramélisées,
pommes fondantes à la graisse d'oie
-oOo-
La fine tarte aux pommes, crème glacée au gingembre
ou
Le baba au rhum St James de La Villa

Menu Dégustation

Le tartare de loup à l'huile de noisette, tarama au corail d'oursins et
oeuf de saumon
ou
Le foie gras de canard au torchon, pâte de fruits à la pomme verte et pain d'épices
-oOo-
La blanquette de lotte ou colin (selon arrivage) aux petits légumes et morilles
ou
Les rougets grillés, pommes de terre et poireaux confits à l'huile d'orange
-oOo-
La brochette de tournedos de canard aux poires caramélisées,
pommes fondantes à la graisse d'oie
ou
La noix de veau au vieux Byrrh
-oOo-
Le gâteau croustillant au chocolat Grand Cru et sorbet mandarine
ou
Le millefeuille léger à la vanille, crème glacée au touron

Côtes du Roussillon blanc et rouge, eaux minérales, café arabica

Prix par personne : 39 euros
apéritif, vins, eaux et café compris

Prix par personne : 45 euros
apéritif, vins, eaux et café compris

LA VILLA
Duflot
hôtel **** restaurant gastronomique

Rond-point Albert Donnezan (Serrat d'en Vaquer) - 66000 Perpignan - France
Tél : 04 68 56 67 67 - Fax : 04 68 56 54 05 - <http://www.villa-duflot.com> - E-mail : contact@villa-duflot.com