

Menu à 45 euros

Apéritif : kir royal, Muscat, Banyuls, Anis, Whisky, Jus de fruits servis avec amuse bouches divers

Le tartare de loup à l'huile de noisette et son tarama au corail d'oursin

ou

La salade tiède de raie aux avocats et mangue

ou

L'assiette gourmande au foie gras, effiloché de confit de canard, tartare de magret et mesclun

ou

Les cannellonis de volaille fermière aux morilles

Le filet de daurade royale ou sar (selon le marché) grillé, risotto au pistil de safran, sauce romesco

ou

Le pavé de lotte ou filets de rougets (selon le marché), tomates concassées au basilic et petits farcis

ou

L'émincé de magret de canard au miel et 4 épices

ou

Les noisettes d'agneau rôties, gratin d'aubergines et gratin dauphinois

Ou

La pièce de filet de bœuf au vin de Collioure et son gratin dauphinois(Suppl. 5.00.)

Le carpaccio de manchego à la gelée de coing

ou

Le brick de chèvre, salade de mesclun à l'huile de noisette

Les pâtisseries :

Le gâteau au chocolat noir, crème anglaise et crème glacée touron

ou

Le millefeuille aux fraises et son sorbet fruits rouges

ou

Autre gourmandise de notre Pâtissier

Prix par personne : 45 euros

Apéritif vins eau et café compris

Pour tous renseignements ou rendez vous , n'hésitez pas à contacter Mr MAUCHAUSSE ERIC au 04.68.56.67.67

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

S.A. Duflot au capital de 38 500 € - RCS PERPIGNAN – SIREN 305 208 035 – APE 551A

N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR 86 305 208 035

Menu à 55 euros

Apéritif : kir royal au crémant, whisky, Muscat, Banyuls, anis, jus de fruits, amuse-bouches divers.

Le cannelloni de volaille fermière aux morilles

ou

Le foie gras de canard au torchon, confiture de tomate et gelée au Rancio

ou

Le tartare de Loup aux herbes

Le filet de daurade royale à la fondue de poireaux

ou

Le pavé de lotte ou les filets de rougets (selon le marché)
tomates fraîches concassées au basilic

ou

Le turbot grillé et sa compote d'oignons **(supplément : 4 Euros)**

La pièce de filet de bœuf au vin de Collioure
gratin dauphinois **(supplément 5.00 Euros)**

ou

Les tournedos de canard au miel et 4 épices

ou

Les noisettes d'agneau rôties
gratin d'aubergine et gratin dauphinois

ou

Le filet de veau aux morilles **(supplément : 5 Euros)**

Les fromages fermiers affinés

ou

Le brick de chèvre chaud aux herbes,

Salade de saison à l'huile de noisette

Les pâtisseries :

Le gâteau au chocolat noir, crème anglaise et crème glacée toulonnaise

ou

Le millefeuille aux fraises et son sorbet double crème

ou

Autre gourmandise de notre Pâtissier

Côtes du Roussillon blanc et rouge (1/2 bouteille par personne)

Eaux minérales, café arabica, infusion

55 Euros – apéritif, vins, eau et café compris

Pour tous renseignements ou rendez vous , n'hésitez pas à contacter Mr MAUCHAUSSE ERIC au 04.68.56.67.67

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

S.A. Duflot au capital de 38 500 € - RCS PERPIGNAN – SIREN 305 208 035 – APE 551A

N° TVA INTRACOMMUNAUTAIRE FR 86 305 208 035