

Menu

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, tomates concassées au basilic et petits farcis (selon le marché)

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 noix de veau aux morilles

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

Le gâteau au chocolat Grand Cru et son sorbet mandarine

ou

Le millefeuille aux framboises ou fraises selon le marché et son sorbet fruits rouges

Ou

L'Omelette Norvégienne

Ou

Le St Honoré de la VILLA

Prix par personne : 47 euros

Apéritif vins eau et café compris

Il est demandé un choix unique pour plus de 15 personnes

Pour un nombre inférieur de personnes un choix de 2 entrées, 2 plats, 2 fromages sera éventuellement accepté.

Ce prix s'entend pour une prestation dans un horaire de service normal (soit de 12h à 17h30 MAX et de 20h à 01h00 MAX)

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

Apéritif : kir royal au crémant, whisky, Muscat, Banyuls, anis,
cocktail au Rivesaltes, cocktail 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

Le turbot grillé et sa compote d'oignons (supplément 4.00 €uros)

La pièce de filet de bœuf au vin de Collioure
gratin dauphinois (supplément 5.00 €uros)
ou

Les tournedos de canard au miel et 4 épices
ou

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

La noix de veau aux morilles

Les fromages fermiers affinés
ou

Le brick de chèvre chaud aux herbes,
Salade de saison à l'huile de noisette

Le gâteau au chocolat Grand Cru et son sorbet mandarine
ou

Le millefeuille aux framboises ou fraises selon le marché et son sorbet fruits rouges
Ou

L'Omelette Norvégienne

Ou

Le St Honoré de la VILLA

Prix par personne : 57 euros
Apéritif vins eau et café compris

Il est demandé un choix unique pour plus de 15 personnes

Pour un nombre inférieur de personnes : un choix de 2 entrées, 2 plats, 2 fromages sera éventuellement accepté

Ce prix s'entend pour une prestation dans un horaire de service normal (soit de 12h à 17h30 MAX et de 20h à 01h00 MAX)

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