

LA VILLA =DUFLOT=

LA CARTE

Par notre Chef
Mickaël Meunier



ENTRÉES

Le Foie Gras
A la gambas, chutney d'ananas épicé, crémeux mangue. 24€

La Châtaigne
En velouté, céleri rave, foie gras poêlé, lard grillé. 22€

Le Potimarron
Raviole à la noisette, champignons de saison, émulsion sauge. 19€

Le Rouget de Méditerranée
En escabèche, gelée de concombre, légumes croquants, perle de miel. 21€

L'Oeuf Bio
Cuit parfait, crémeux pomme de terre fumé, crouton doré, Parmesan, combava. 18€

Le Caviar - Sturia - 30g
Sturia vintage 69€
Sturia classique 59€

PLATS

Le Filet de Veau
IGP "La rosée des Pyrénées", céleri rôti à l'huile de sésame, pomme glacée au vinaigre de sapin, espuma à la pomme verte, jus de veau. 31€

Le Pigeonneau
Cuit sur coffre, choux farci aux abats et aux champignons de saison, marron glacé, cuisse de pigeon confite. 34€

L'Agneau El Xaï
Le carré au piment d'Espelette, figue confite au Banyuls, risotto de petit épeautre du Ventoux. 36€

Le Homard Bleu
Flambé au saké, palet de butternut, main de Bouddha. 49€
(Supplément caviar Sturia classique) (15€)

Le Retour de Pêche
Poché aux épices, beurre blanc betterave, panais rôti, maïs fumé, pop-corn safrané. 29€

Le Thon Bleu de Méditerranée
Mi-cuit, mariné au vinaigre "La Guinelle", Cebo ibérique, légumes du Roussillon, réduction de vinaigre. 34€

FROMAGE

Le Fromage "La Chèvrerie du Mas d'en Blanc" 10€
Frais ou Sec, mariné dans nos herbes et pain toasté.

DESSERTS

Le Chocolat 14€
Crémeux chocolat "extra bitter", caramel pimenté, sorbet cacao.

Le Citron 14€
Reconstitué, ganache montée au yuzu, insert citron-menthe, streusel.

La Pomme 14€
Soufflé à la Manzana, sorbet pomme.

Le Traomat 14€
Biscuit, gelée de vin chaud, coing confit, glace à la fève de Tonka.

La Sélection de notre sommelier Christian Lopez.

Accord mets & vins 3 verres 25€

Accord mets & vins 4 verres 35€

Prix nets TTC - Service compris - Supplément Service en chambre 8€/ commande

MENU DÉCOUVERTE

49€

Amuse-bouche

~

L'Oeuf Bio

Cuit parfait, crémeux pomme de terre fumé, crouton doré, Parmesan, combava.

~

Le Retour de Pêche

Poché aux épices, beurre blanc betterave, panais rôti, maïs fumé, pop-corn safrané.

~

Le Chocolat

Crémeux chocolat "extra bitter", caramel pimenté, sorbet cacao.

~

Mignardises

Menu disponible midi & soir, tous les jours.

MENU DÉGUSTATION

75€

Le Veau

IGP "La Rosée des Pyrénées" en tartare, anchois, kaki, sésame de sapin.

~

La Langoustine

Pochée dans son consommé à la vanille, perle de wasabi.

~

La Saint Jacques

Snackées, mousseline de topinambour, tuile de lard poivré, jus de viande.

~

La Biche

En filet, fenouil étuvé à la coriandre, jus de biche.

~

La Prune

Servie en soupe, granité citron.

~

La Figue

Rôtie au miel, crème aux noix, pain d'épice, glace au miel.

Menu disponible tous les soirs,
week-end & jours fériés.
Pour l'ensemble des convives
de la table.