

LA VILLA —DUFLOT—



Ma cuisine raconte un territoire, celui de la Méditerranée, de ses saisons.

Producteurs, pêcheurs, paysans et vignerons en sont les premiers artisans.
À leurs côtés, je cherche simplement la justesse, respecter le produit, révéler les saveurs et laisser parler l'essentiel.

Guidé par ma sensibilité, ma passion du produit et mon parcours de Chef étoilé Michelin, ma cuisine se veut sincère, généreuse et pleine de relief.

Pascal Borrell - Chef de cuisine

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

L'accord Mets & Vins



18 € 2 verres

26 € 3 verres

ENTRÉES

La raviole fraîche, petites tomates potagères glacées au caramel

Bouillon de céleri aux herbes. 

18

L'Œuf de poule bio cuit parfait

Soufflé aux cèpes, duxelle champignons de cueillette. 

20

Le foie gras de canard marbré au Byrrh

Chutney d'oignons & figues rôties au muscovado.

22

Prix nets TTC en euros - Service compris

Nos productions sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs (14), une liste est à votre disposition, veuillez nous la réclamer. Origine Poisson : Méditerranée / Atlantique, Origine Viande : France, UE Origine Foie gras : UE

P L A T S

- Le risotto de fregola sarda**  22
Aux champignons du moment.
- Le cochon à la braise, jus au soja, gingembre, coriandre** 28
Navets glacés, crevettes.
- Le ris de veau rissolé au beurre noisette** 32
Légumes de saison, carottes au pain d'épices.
- Le filet de bœuf de race** 39
Rossini, foie gras poêlé, Banyuls réduit, purée de patate douce.
- Le merlu de palangre en terre & mer** 28
Écrasé de pommes de terre fumées au Haddock, lardo guanciale.
- Le bar à basse température** 32
Oignons confits, parpadelle de calamars, marinière de coquillages.
- Le homard bleu** 40
En civet au Banyuls, riz noir à l'encre de seiche, râpé d'orange.

F R O M A G E S

- Fromages affinés d'ici et d'ailleurs** 18

D E S S E R T S

- La poire rôtie à la verveine** 14
Tartare de poires, vanille Bourbon, sauce chocolat.
- Le citron jaune crémeux et confit d'agrumes, zestes.** 14
Brisure de meringue.
- Le chocolat cacao 66%, copeaux Xoco** 14
Chocolat au lait, aneth.

M E N U E N F A N T

Plat principal

Filet de volaille *ou* de poisson du jour.

Accompagnement au choix : purée de pommes de terre *ou* légumes.

Dessert

1 boule de glace *ou* fondant au chocolat.

Prix nets TTC en euros - Service compris

Nos productions sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs (14), une liste est à votre disposition, veuillez nous la réclamer. Origine Poisson : Méditerranée / Atlantique, Origine Viande : France, UE Origine Foie gras : UE