

# 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€

## 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€

**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€

## 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

Juste saisie avec 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.