

Les entrées

LES 6 HUÎTRES N°3 DE MARENNES OLÉRON <i>6 Oysters N°3 from Marennes Oléron / Seis Ostras N°3 Marennes Oléron</i>	21€
LE FOIE GRAS "MAISON" MI-CUIT À L'ANGUILLE FUMÉE, POMME GRANNY SMITH <i>Home-made foie gras with smoked eel and Granny smith apple / Foie gras casero con anguila ahumada y manzana granny</i>	22€
PLANCHE DE PALETILLA, PA AMB TOMAQUÈT <i>Paletilla plate with pa amb tomaquèt / Tabla de paletilla, pan con tomate</i>	19€
ASSIETTE VÉGÉTALE <i>Vegetable plate / Plato de verduras</i>	14€
FRICASSÉE D'ESCARGOTS AU RANCIO SEC, COMPOTÉE D'OIGNONS ROUGES <i>Sautéed snails in dry "Rancio" with red onions/ Caracoles con Rancio seco y cebolas rojas</i>	18€

Les plats

LE PIGEON DE "MESQUER", CUIT BASSE TEMPERATURE, CUISSE CONFITE AU FOIE GRAS, MORTIER ET CROMESQUIS <i>Low heat cooked wood pigeon, foie-gras leg confit / Paloma de "Mesquer", cocción a baja temperatura, muslo confitado con foie gras, croquetas</i>	32€
DORADE SERVIE ENTIÈRE (ENVIRON 400G), ESCALIVADE <i>Whole grilled sea bream served with vegetables / Dorada entera a la parrilla con escalivada</i>	22€
THON, COURGETTES RONDES, CHÈVRE ET FIGUES <i>Tuna served with courgettes, figs and goat cheese / Atun, calabacines redondos, queso de cabra e higo</i>	28€
CALAMARS GRILLÉS, PESTO DE ROQUETTE <i>Grilled squids, "Roquette" pesto salad / Calamares asados, pesto de rúcula</i>	18€
FILET DE BOEUF GRILLÉ SAUCE BANYULS POMMES DE TERRE SAUTÉES "BÉA" DU ROUSSILLON <i>Grilled beef filet with Banyuls sauce, "Béa du Roussillon" potatoes / Filete de res a la parrilla con salsa Banyuls, patatas "Béa del Rosellón"</i>	28€
PINTADE AUX GAMBAS <i>Guinea fowl stuffed with prawns / Gallina de guinea rellena de gambas</i>	24€
QUASI DE VEAU AUX GIROLLES, PETITS LÉGUMES <i>Veal filet with chanterelle mushrooms served with vegetables / Cadera de ternera con rebozuelos y verduras</i>	26€

Les tartares

TARTARE DE BOEUF (180G), FRITES 18€
Beef tartar, french fries / Carne tártara de res con patatas fritas

TARTARE DE POISSON (SELON ARRIVAGE) 160G, MESCLUN 18€
Fish tartar, mesclun salad / Tártara de pescado, ensalada de mesclun

Fromages et desserts

LE FROMAGE DU MOMENT SÉLECTION "AU FIL DES FROMAGES" 9€
Cheese of the day/ Queso del momento

BISCUIT AMANDES, CACAHUÈTES, BAVAROISE VANILLE ET CACAHUÈTES GRILLÉES 10,50€
Almond and peanut biscuit, vanilla mousse and roasted peanuts / Galleta de almendras y cacahuètes, crema bávara de vanilla y cacahuètes tostados

MOUSSE AU CHOCOLAT GRAND MÈRE, MENTHE, CITRON VERT ET SES CROUSTILLANTS 10,50€
Home-made chocolate mousse, mint, lime and crunchy biscuits / Espuma de chocolate casero, menta, lima y galletas crujientes

DÉCLINAISON DE POMMES ET FENOUIL 10,50€
Apple in various ways and fennel/ Manzana de varias formas e hinojo

CRÊPE SUZETTE 10,50€
Crepe suzette / Crepe suzette

TOUS LES MIDIS, DU LUNDI AU VENDREDI (HORS JOURS FÉRIÉS), VENEZ DÉCOUVRIR
LE MENU DU CHEF À L'ARDOISE.
2 PLATS 19€ - 3 PLATS 25€

PRIX NETS TTC - SERVICE COMPRIS - SUPPLÉMENT SERVICE EN CHAMBRE 8€ PAR COMMANDE

LA VILLA =DUFLOT=

MENU À 49€

Tous les soirs en semaine et du samedi au dimanche midi et soir

PLANCHE DE PALETILLA PA AMB TOMAQUÈT

Ou

4 HUÎTRES N°3 FINES DE CLAIRES

Ou

FRICASSEE D'ESCARGOTS AU RANCIO SEC, COMPOTEE D'OIGNONS



THON, COURGETTES RONDES, CHÈVRE ET FIGUES

Ou

PINTADE AUX GAMBAS, RIZ TROIS COULEURS

Ou

QUASI DE VEAU AUX GIROLLES, PETITS LÉGUMES
DU ROUSSILLON



LE FROMAGE DU MOMENT (SUPPLÉMENT 6€)



DÉCLINAISON DE POMME ET FENOUIL

Ou

VANILLE, CACAHUÈTES ET CHOUCOU

Ou

MOUSSE CHOCOLAT GRAND-MÈRE, MENTHE
CITRON VERT ET SES CROUSTILLANTS

Prix net service compris

