

## MENU DÉCOUVERTE

52€

### Amuse-bouche

~

### L'Asperge Blanche

Panna Cotta d'asperges blanches, Sorbet Betterave, Asperges cuites et crues.

~

### Le Tirabuixo

Poitrine de cochon Tirabuixo confite, Comptée d'oignons rouges, Huile de roquette,  
Chou fumé.

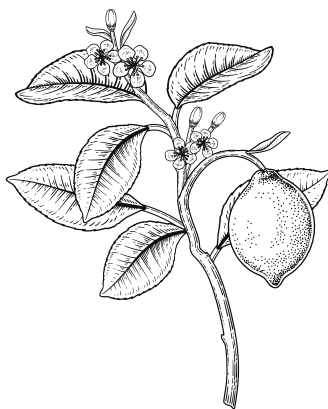
~

### Comme un Vacherin "Virgin Mojito"

Biscuit Moelleux Amandes et Menthe, Ganache montée au Citron,  
Sorbet Citron, Meringue Cassante.

~

### Mignardises



# LA VILLA =DUFLOT=

## LA CARTE

Par notre Chef  
Mickaël Meunier



## ENTRÉES

### L'Asperge Blanche

Panna Cotta d'asperges blanches, Sorbet Betterave, Asperges cuites et crues. 23€

### La Morille

Farcie à la gambas, Matò aux herbes (fromage frais), Sauce poulette. 24€

### Le Foie Gras

Consommé de Foie Gras, Fèves au lard ibérique poivré, Petits-pois. 23€

### Le Thon Rouge

En Carpaccio, mariné, Aubergines au grué de Cacao, Pois-chiches et Poivrons en vinaigrette. 25€

### Le Couteau

Couteaux de Galice en Marinière, Déclinaison de Betteraves, Chèvre frais d'Opoul, vinaigrette de Sapin 21€

### Le Caviar - Sturia - 30g

Sturia Prestige Oscietre 89€

Sturia Vintage Baerii 69€

Sturia Classique Baerii 59€

## PLATS

### Le Ris de Veau

Façon meunière, Cannelloni de courgettes, Légumes du Roussillon et Gambas. 38€

### Le Tirabuixo

Poitrine de cochon Tirabuixo confite, Compotée d'oignons rouges, Huile de roquette, Chou fumé. 32€

### Le Magret de Canard

Accompagné de carottes miel-gingembre, Orange amère, Jus de viande à la carotte. 31€

### La Truite Bio d'Ardèche

Etuvée sur noyaux d'olives des Orgues, Emulsion coco, Légumes glacés. 36€

### Le Retour de Pêche

Accompagné d'une mousseline de petits-pois, Sucrine rôtie, Petits-pois mentholés, Poutargue. 34€

### Les Gambas de Palamos

Accompagnées d'asperges vertes et blanches rôties à l'Amande, Jambon de bœuf de Galice, Ecume de Corail. 36€

## FROMAGE

### L'Assiette de Fromages Bio d'Opoul" La Chèvrerie du Mas d'en Blanc"

Tomme de Chèvre, Chèvre Frais, Chèvre Sec 12€  
Accompagnée de Pain toasté et Marmelade de poivrons rouges.

## DESSERTS

### Comme un Vacherin "Virgin Mojito"

Biscuit Moelleux Amandes et Menthe, Ganache montée au Citron, Sorbet Citron, Meringue Cassante. 15€

### Le Choco-Olive

Crumble Amandes-Olives, Glace au Chocolat, Sauce au Chocolat Extra Bitter Valrhona et Croustillant d'Olives. 15€

### Le Soufflé Praliné Valrhona

Soufflé praliné, glace noisette. 15€  
*(30 min. de préparation, à commander en début de repas)*

### Exotique en Coque

Brunoise de Mangue, Sorbet Mangue-Passion, Crémeux Mangue, Ganache montée Coco. 15€

La Sélection de notre sommelier Christian Lopez.

**Accord mets & vins 3 verres** 25€

**Accord mets & vins 4 verres** 35€

## **MENU DÉGUSTATION**

79€

### **Le Foie Gras**

Royale de Foie-Gras, Petits-pois et Caviar.

~

### **Le Boeuf**

En Tartare, Huître de Leucate et Sésame..

~

### **Le Rouget**

Cuit à l'unilatéral, sauce Cacao, Confit d'Asperges et Asperges vertes.

~

### **L'Agneau**

Accompagné de son Risotto de Pommes de Terre

~

### **La Mangue**

Servie en soupe à la verveine, granité champagne.

~

### **L'Ananas**

Rôti, crémeux Timut. glace Timut.

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