

# LA VILLA =DUFLOT=

## LA CARTE

Par notre Chef  
Mickaël Meunier



## MENU DU MARCHÉ

Du Lundi au Vendredi midi, hors jour férié

**Formule 2 plats 25€**

**Formule 3 plats 33€**

## MENU DÉCOUVERTE

49€

### Amuse-bouche

~

### Le Poulpe

Basse température au "court bouillon", pickles carotte jaune, pastèque grillée,  
Crème de poivron, chorizo ibérique, courgette, frisée.

~

### Le Canard

Magret, pressé de pommes de terre au lard poivré, jus de canard.

~

### Le Citron

Sablé amande citron, crémeux citron, meringue coco, émulsion coco.

~

### Mignardises

Menu disponible midi & soir, tous les jours.

## MENU DÉGUSTATION

75€

### Royale de Foie Gras

Crème d'asperges, asperges croquantes, pomelos à la flamme.

~

### Tartare de Gambas

Morilles, noisettes, nuage de fenouil, perles d'huile au wasabi.

~

### Le Thon bleu de Méditerranée

Mi-cuit, mariné au vinaigre " La Guinelle ", réduction de vinaigre, légumes  
Du Roussillon.

~

### L'Agneau El Xaï

Saisi, carotte au cumin, artichaud poivrade, condiment d'olive verte,  
Jus d'agneau.

~

### La Pêche du Roussillon

Servie en soupe, rôtie, granité verveine, huile d'olive.

~

### La Cerise de Céret

Crue et cuite au miel, biscuit pistache, sorbet yaourt de chèvre.

Menu disponible tous les soirs & jours fériés.

## ENTRÉES

<b>Le Foie Gras</b> Mi-cuit betterave burpee's golden, crème de betterave, chutney betterave chioggia,	23€
<b>Le Poulpe</b> Basse température au "court bouillon", pickles carotte jaune, pastèque grillée, Crème de poivron, chorizo ibérique, courgette, frisée.	18€
<b>L'Asperge</b> Vertes saisies, mousse de chèvre "Mato", câpres frites, sauce maltaise.	19€
<b>Le Maquereau</b> Fumé, gelée d'eau de tomate, tomate ananas snackée, croûtons dorés, salicorne, Perle d'huile citron.	21€
<b>Le Veau</b> Tataki au sésame, caviar d'aubergine fumé, nougatine de sésame, cerise au vinaigre De Muscat « la Guinelle ».	21€

## PLATS

<b>Le Rouget</b> Saisi à l'unilatéral, pommes de terre confites dans sa bouillabaisse, condiment Soubressade, poirette, bouillabaisse corsée.	36€
<b>Le Retour depêche</b> Saisi en croûte d'agrumes, déclinaison de pois chiche, abricot, poutargue.	32€
<b>La Gambas</b> En ravioles façon Thaï, bouillon de crustacé saveur asiatique, émulsion citronnelle.	31€
<b>Le Ris de veau</b> Cannelloni de courgette, ratatouille du Roussillon, parmesan, jus de veau.	39€
<b>Le Canard</b> Magret, pressé de pommes de terre au lard poivré, jus de canard.	26€
<b>Le Bœuf</b> Façon tournedos Rossini, jardinière de légumes, sauce Bordelaise.	37€

## FROMAGE

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

## DESSERTS

<b>La Fraise</b> Comme un mille-feuille, Garriguettes rôties au basilic, mascarpone vanillé, huile D'olive yuzu citron «Huile des Orgues ».	14€
<b>Le Chocolat</b> Crumble chocolat-caramel-noix, pomme caramélisée, ganache montée Jivara, Glace chocolat-fève de Tonka.	14€
<b>Le Citron</b> Sablé amande-citron, crémeux citron, meringue coco, émulsion coco.	14€
<b>Le Baba</b> Sirop épicé, mangue-ananas caramélisés au gingembre, crème glacée à la fleur D'oranger.	14€

La Sélection de notre sommelier Christian Lopez.

<b>Accord mets &amp; vins 3 verres</b>	25€
<b>Accord mets &amp; vins 4 verres</b>	35€