

LA VILLA =DUFLOT=

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.

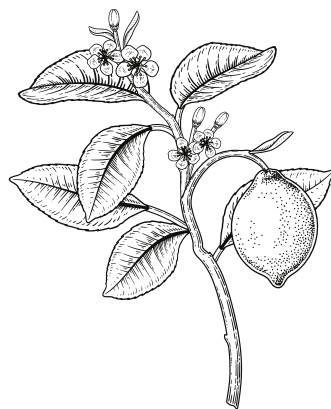
~

Le Chocolat

Crémeux chocolat "extra bitter", caramel pimenté, sorbet cacao.

~

Mignardises



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" Frais ou Sec, mariné dans nos herbes et pain toasté.	10€
--	-----

DESSERTS

Le Chocolat Crémeux chocolat "extra bitter", caramel pimenté, sorbet cacao.	14€
Le Citron Reconstitué, ganache montée au yuzu, insert citron-menthe, streusel.	14€
La Pomme Soufflé à la Manzana, sorbet pomme.	14€
Le Traomat Biscuit, gelée de vin chaud, coing confit, glace à la fève de Tonka.	14€

La Sélection de notre sommelier Christian Lopez.

Accord mets & vins 3 verres	25€
Accord mets & vins 4 verres	35€

Prix nets TTC - Service compris - Supplément Service en chambre 8€/ commande

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.