

Les entrées

- LES 6 HUÎTRES N°3 DE MARENNES OLÉRON 21€
6 Oysters N°3 from Marennnes Oléron / Seis Ostras N°3 Marennnes Oléron
- LE FOIE GRAS "MAISON" CARAMELISE, COMPOTE DE POMME, POUDRE DE ROSE 22€
Home-made foie gras caramelised, stewed apple and rose powder / Hígado de pato caramelizado, compota de manzana y polvo de rosa
- SASHIMI DE SÉRIOLE; OLIVES VERTES, SAUCE CITRON 18€
Amberjack sashimi, green olives / Sashimi de medregal, aceitunas verdes, salsa limón
- VELOUTÉ DE CHATAIGNES, ESPUMA PARMESAN, HUILE DE TRUFFE NOIRE 15€
Chestnut cream soup, parmesan espuma, black truffle oil / Estofado de caracoles, mantequilla de perejil, emulsión, brioche
- CARPACCIO D'AVOCAT, ANCHOIS AU VINAIGRE, FRUITS SECS ET CORIANDRE FRAICHE 13€
Avocado carpaccio, vinegar anchovies, dried fruit and fresh coriander / Carpaccio de aguacate, anchoas al vinagre, frutos secos y cilantro fresco

Les plats

- FILET DE BAR, CHAMPIGNON, ARTICHAUT, VINAIGRE YUZU 22€
Seabass filet, mushrooms, artichoke, yuzu vinegar / Filete de lubina, setas, alcachofa, vinagre yuzu
- LE PIGEON DE "MESQUER", CUIT BASSE TEMPÉRATURE, CUISSE CONFITE AU FOIE GRAS, MORTIER ET CROMESQUIS 32€
Low heat cooked wood pigeon, foie-gras leg confit / Paloma de "Mesquer", cocción a baja temperatura, muslo confitado con foie gras, croquetas
- POULPE GRILLÉ, SAUCE TARATOR, CHOU-FLEUR GRILLÉ 32€
Grilled octopus, tartar sauce, grilled cauliflower / Pulpo asado, salsa tarator, coliflor asado
- CANARD CONFIT, POMME DE TERRE ET PORTOBELLO SAUTÉ, SAUCE ORANGE GINGEMBRE 18€
Confit duck, sautéed portobello mushrooms and potatoes, orange and ginger sauce / Confit de pato, patatas y portobello asado, salsa naranja jengibre
- CALAMARS GRILLÉS, PESTO DE ROQUETTE 18€
Grilled squids, "Roquette" pesto salad / Calamares asados, pesto de rúcula

QUASI DE VEAU AUX GIROLLES, PETITS LÉGUMES 26€
Veal filet with chanterelle mushrooms served with vegetables / Cadera de ternera con rebozuelos y verduras

FILET DE BOEUF GRILLÉ SAUCE BANYULS 28€
POMMES DE TERRE SAUTÉES "BÉA" DU ROUSSILLON
Grilled beef filet with Banyuls sauce, "Béa du Roussillon" potatoes / Filete de res a la parrilla con salsa Banyuls, patatas "Béa del Rosellón"

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

SASHIMI DE SERIOLE, OLIVES VERTES, SAUCE CITRON

Ou

VELOUTE DE CHATAIGNE, ESPUMA PARMESAN,
HUILE DE TRUFFE NOIRE

Ou

CARPACCIO D'AVOCAT, ANCHOIS AU VINAIGRE,
FRUITS SECS ET CORIANDRE FRAICHE



FILET DE BAR, CHAMPIGNONS, ARTICHAUT,
VINAIGRETTE YUZU

Ou

POULPE GRILLE, SAUCE TARATOR,
CHOU-FLEUR GRILLE

Ou

CANARD CONFIT, POMMES DE TERRE ET
PORTOBELLO SAUTE,
SAUCE ORANGE GINGEMBRE



LE FROMAGE DU MOMENT (SUPPLÉMENT 6€)



DÉCLINAISON DE POMME ET FENOUIL

Ou

VANILLE, CACAHUÈTES ET CHOUCHOU

Ou

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

Prix net service compris

