

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

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

PLATS

Le Rouget Saisi à l'unilatéral, pommes de terre confites dans sa bouillabaisse, condiment Soubressade, poirette, bouillabaisse corsée.	36€
Le Saint-Pierre Asperges blanches et vertes, crumble d'herbes, copeaux de parmesan, roquette, Vinaigrette d'anchois.	32€
La Gambas En ravioles façon Thaï, bouillon de crustacé saveur asiatique, émulsion citronnelle.	31€
Le Ris de veau Cannelloni de courgette, ratatouille du Roussillon, parmesan, jus de veau.	39€
Le Canard Magret, pressé de pommes de terre au lard poivré, jus de canard.	26€
Le Bœuf Façon tournedos Rossini, jardinière de légumes, sauce Bordelaise.	37€

FROMAGE

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

DESSERTS

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

La Sélection de notre sommelier Christian Lopez.

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