

LA VILLA —DUFLOT—



Notre carte met à l'honneur des produits de saison, sélectionnés avec exigence auprès de producteurs locaux, pour une cuisine méditerranéenne authentique, fraîche et inventive.

LA SÉLECTION DU SOMMELIER

L'accord Mets & Vins



18 € 2 verres

26 € 3 verres

A PARTAGER

Planche de charcuteries ibériques 23

Cecina de León, soubressade, épaule bellota et pan cristal à la tomate.

Couteaux à la plancha 16

Marinade au gingembre et paprika fumé.

Saumon Gravlax 18

Au gin et à la betterave, perle de Yuzu.

ENTRÉES

Ceviche de bar 21

Leche de tigre aux agrumes et piment d'Espelette.

Tomate cœur de bœuf 18

Mozzarella, sorbet tomate, basilic et espuma de burrata.

Carpaccio de gambas de Méditerranée 20

Légumes croquants et vinaigrette au corail d'oursin.

Opéra de foie gras de canard mi-cuit 22

Miroir de Byrrh, chutney à la figue et brioches toastées.

Prix nets TTC en euros - Service compris

Nos productions sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs (14), une liste est à votre disposition, veuillez nous la réclamer.

Origine Poisson : Méditerranée / Atlantique, Origine Viande : France, UE Origine Foie gras : UE

P L A T S

Le Filet de boeuf

Façon Rossini, purée crémeuse, duxelle de champignons toastés, jus corsé au Banyuls rouge.

39

Tournedos de canard colvert

Panisse à la provençale, sauce aux morilles.

28

Pièce de thon juste snackée

Focaccia d'escalivade, beurre de crevettes.

32

Œuf cuisson parfaite en raviolo

Pleurotes, fèves et crème de manchego.

18

Fideuà de homard

Minimum 2 personnes.

42

/ personne

D E S S E R T S

Le Chariot de fromages

16

Yema catalan revisité

Praliné croustillant, caramel léger et agrumes.

14

Dôme au chocolat noir

Glace au poivron rouge.

14

Mel i mato à la pêche

Crumble spéculoos et noisettes.

14

Tartare de fruits frais et sorbet.

14

Profiteroles

Glace à la vanille et coulis au chocolat.

14

M E N U E N F A N T

20

Plat principal

Filet de volaille *ou* de poisson du jour.

Accompagnement au choix : purée de pommes de terre *ou* légumes.

Dessert

1 boule de glace *ou* brownie.

Prix nets TTC en euros - Service compris

Nos productions sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs (14), une liste est à votre disposition, veuillez nous la réclamer.

Origine Poisson : Méditerranée / Atlantique, Origine Viande : France, UE Origine Foie gras : UE

LA VILLA —DUFLOT—



Our menu highlights seasonal produce, selected with care from local producers, to create authentic, fresh and inventive Mediterranean cuisine.

THE SOMMELIER'S SELECTION

L'accord Mets & Vins



18 € 2 verres

26 € 3 verres

Iberian charcuterie assortment

23

Cecina de León, sobrasada, acorn-fed pork shoulder and crystal bread with tomato.

Grilled razor clams

16

Ginger and smoked paprika marinade.

Gravlax salmon

18

Gin and beetroot, with a touch of Yuzu.

STARTERS

Sea bass ceviche

21

Leche de tigre with citrus fruits and Espelette pepper.

Oxheart tomato

18

Mozzarella, tomato sorbet, basil and burrata espuma.

Mediterranean prawn carpaccio

20

Crisp vegetables and sea urchin coral vinaigrette.

Half-cooked foie gras

22

Mirroi de Byrrh, fig chutney and toasted brioche.

Net prices including VAT in euros - Service included

Our products may contain major allergens (14); a list is available on request. Origin of fish: Mediterranean / Atlantic, Origin of meat: France, EU Origin of foie gras: EU

MAIN COURSES

Beef fillet	39
Rossini-style, creamy mashed potatoes, toasted mushroom duxelle, Corsican jus with red Banyuls.	
Mallard duck tournedos	28
Provençal-style panisse, with morel sauce.	
Tuna steak, lightly toasted	32
Escalivade focaccia, prawn butter.	
Perfectly cooked egg raviolo 	18
Oyster mushrooms, fava beans and a creamy Manchego sauce.	
Lobster fideua	42
For 2 people	/ person

DESSERTS

The cheese cart	16
Catalan Yema	14
Crunchy praline, light caramel and citrus.	
Chocolate dome	14
Red pepper ice cream.	
Peach Mel i mato	14
Speculoos and hazelnut crumble.	
Fresh fruit tartare and sorbet.	14
Profiteroles	14
Vanilla ice cream and chocolate sauce.	

CHILD MENU

Main course

Fillet of chicken or today's fish,
with a choice of mashed potatoes or sweet vegetables.

Dessert

Ice cream or brownie.

20

Net prices including VAT in euros - Service included

Our products may contain major allergens (14); a list is available on request. Origin of fish: Mediterranean / Atlantic, Origin of meat: France, EU Origin of foie gras: EU