

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