

Menu Dégustation

31 décembre 2021

149€/personne
Accord mets et vin 50€

En attendant ...

Le Homard

Cappuccino de homard

-

La Gambas

Glace gambas et framboises

-

Foie gras

façon Pomme d'Amour

Passons aux choses sérieuses ...

L'Huître

pochée dans sa coquille, estragon, caviar, citron

-

Le Foie gras

au vin chaud, poire au poivre de Timut

-

La Noix de St Jacques

*rôties, craquelin d'herbes, beurre blanc au vin jaune safrané,
topinambours*

-

Le Homard

carpaccio de mangue confite, cresson, caviar Sturia

La Biche de Cerdagne

mille-feuille pomme-céleri, sauce chocolat, truffe

Et pour finir en douceur...

L'Hibiscus

en Panna cotta ,écume roquette

-

Le Palet praliné

Dacquoise amandes & noisettes, mousse Guanaja, glace Sansho

Sous réserve de disponibilité des produits - Sur réservation et selon disponibilité

Réservation au 04 68 56 67 67

LA VILLA

=DUFLOT=