



**HÔTEL  
VILLA  
ALEXANDRE**

*Vignes et Villas Collection*

**Carte des mets**

Terrine maison de foies blonds bressans au poivre vert	16€
Crème de panais, Saint Jacques poêlées et champignons	22€
Velouté de lentilles corail au curcuma et à la coriandre 🍃	14€



Médailon de lotte au beurre noir	22€
Tataki de thon au citron vert et gingembre	24€
Souris d'Agneau caramélisée au miel et romarin	26€
Tournedos de bœuf Charolais (France) émulsion truffée	32€
<i>Supplément Rossini</i> 5€	
Le trio d'accompagnements 🍃	20€

*Accompagnement à votre convenance*

Poêlée de légumes oubliés

ou

Galette de pomme de terre

ou

Tombée d'épinard à l'ail rose



Plateau de fromages affinés	10€
Saint Marcellin et noix	7€
Faisselle nature ou à la crème de Bresse	6€



Traditionnelle île flottante	9€
Fondant chocolat châtaigne, coulis clémentine	12€
Poire williams pochée au miel et épices	12€
Une boule sorbet ou glace, alcool et chantilly	7€
<i>Citron et Lemon by Jacoulot</i>	
<i>Cassis et Marc de Bourgogne by Jacoulot</i>	
<i>Poire et Liqueur du fruit by Jacoulot</i>	
<i>Café et Baileys</i>	