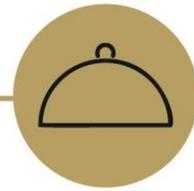


# CARTE DES **METS**



**HÔTEL  
VILLA  
ALEXANDRE**

*Vignes et Villas Collection*



## NOS MENUS

### En entrée :

**Dos de maquereau fumé**, Rillettes de maquereau, mousse et gel acidulé de betteraves rouges, tuile perle du Japon

**Pressé de bœuf**, Foie gras, pickles de légumes, mayonnaise au jus de bœuf, tartelette au sarrasin et salade d'herbes

### En plat :

**Aile de raie cuite avec l'arête**, Crèmeux de patates douces, chips et palais de patates douces caramélisées, sauce au beurre blanc à l'encre de seiche

**Pièce de porc tendrement braisée**, Caillette de cochon, choux braisés à la graisse de canard, jus de cochon

### En dessert :

**Entremet exotique**, biscuit coco, crèmeux exotique et mousse coco.

**Tarte chocolat et orange**, gelée à la badiane et agrumes frais

FORMULE VILLA - ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT – 39€

FORMULE ALEXANDRE – ENTREE + PLAT + DESSERT – 45€

## MENU SIGNATURE – 70€

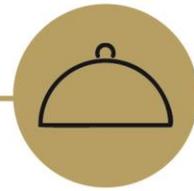
**Saint-Jacques Rôties**, Crèmeux de chou-fleur, mangue, grenade et gel exotique, écume de barbe

**Médailon de lotte rôti au beurre d'algues**, Légumes rôtis, sauce armoricaine

**Filet de Cannelle cuit à basse température**, Légumes d'antan, sauce épicée. (Filet de bœuf possible en supplément – 8€)

**Sphère au chocolat**, café, brownie au chocolat au lait et amande noisette, insert Baileys

*\*Fromage en option possible*



## ENTRÉES

Dos de maquereau fumé, rillettes de maquereau, mousse et gel De betteraves rouges, tuile perle du Japon	18€
Pressé de bœuf, Foie gras, pickles de légumes, mayonnaise au jus de bœuf, Tartelette au sarrasin et salade d'herbes	22€
Saint-Jacques Rôties, Crémeux de chou-fleur, mangue, grenade et gel Exotique, écume de barbe	24€

## PLATS

Aile de raie, crémeux et chips de patates douces, sauce beurre blanc à L'encre de seiche	25€
Pièce de porc braisée, caillette de cochon, choux braisés à la graisse de canard Et jus de cochon	22€
Médaille de lotte, beurre d'algues, légumes rôtis, sauce armoricaine	35€
Filet de Cannelle basse température, légumes d'antan, sauce épicée	30€
Filet de Bœuf « France », légumes d'antan, jus de bœuf	36€

*Sur demande, notre Chef se fera un plaisir de vous proposer des entrées et plats végétariens*

## FROMAGES

Plateau de fromages affinés	par personne/15€
Saint Marcellin affiné et noix	8€
Faisselle nature ou à la crème de Bresse	7 €

## DESSERTS

Sphère au chocolat, café, brownie et insert Baileys	14€
Tarte au chocolat et orange	12€
Entremet exotique	12€
Une boule de glace ou sorbet avec alcool <i>Citron et Lemon by Jacoulot /Cassis et Marc de Bourgogne Poire et Liqueur de fruit by Jacoulot / Café et Bailey 's</i>	9€