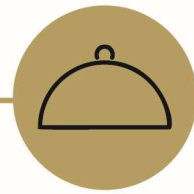


CARTE DES **METS**



**HÔTEL
VILLA
ALEXANDRE**

Vignes et Villas Collection



NOS MENUS

En entrée :

Œuf parfait, espuma de maïs, crème infusée au foin

Sardine saisi à la flamme et oignons, confit d'oignon blanc, raisins et pignons de pin, gel de raisin acidulé

En plat :

Filet de Canette, cuisses en effiloché, crémeux de betteraves rouges, ketchup de mûres et betteraves, jus infusé aux baies roses

Merlu confit, méli-mélo de coquillages, courge rôtie, butternut et émulsion de coquillages au lait d'amande.

En dessert :

Tarte citron, crème citron, marmelade de citron au poivre de Timut et gel citron, meringue, yuzu.

Riz au lait vanille, sauce caramel et riz soufflé

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

FORMULE ALEXANDRE – ENTREE + PLAT + DESSERT – 45€

**Nos plats sont aussi proposés à la carte.*

FROMAGES

Plateau de fromages affinés

par personne/15€

Saint Marcellin affiné et noix

8€

Faisselle nature ou à la crème fraîche de Bresse

7€

DESSERTS

Une boule de glace ou sorbet avec alcool

9€

Citron et Lemon by Jacoulot / Cassis et Marc de Bourgogne

Poire et Liqueur de fruit by Jacoulot / Café et Bailey 's