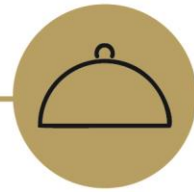


CARTE DES **METS**



**HÔTEL
VILLA
ALEXANDRE**

Vignes et Villas Collection



NOS MENUS

**Notre Chef travaille des produits frais, c'est pourquoi notre carte peut être susceptible de changer.
Pour connaître le menu du moment merci de vous renseigner auprès de la réception*

En entrée :

Ravioles aux escargots et épinards, jus d'épinards et écume à l'ail doux

Demi-caille rôtie, tartelette aux champignons, jus infusé au poivre de Timut et bergamote

Entrée du moment, en supplément (+5€)

En plat :

Cabillaud snacké, purée de panais, bouillon parfumé aux légumes d'antan

Joue de bœuf braisée, mousseline de pommes de terre infusée au café de Colombie condiment de légumes, jus de braisage

En dessert :

Entremet poire caramel, crumble aux amandes

Tarte aux marrons et clémentines

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

FORMULE ALEXANDRE – ENTREE + PLAT + DESSERT – 45€

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€
<i>Citron et Lemon by Jacoulot / Cassis et Marc de Bourgogne</i>	
<i>Poire et Liqueur de fruit by Jacoulot / Café et Bailey 's</i>	