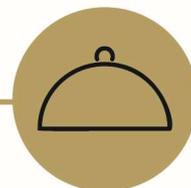


CARTE DES **METS**



**HÔTEL
VILLA
ALEXANDRE**

Vignes et Villas Collection



A LA CARTE

**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*

PREMIERS INSTANTS

- Panna cotta au vieux parmesan,** 14 €
Tomates en textures, soupe de tomate froide, coppa grillée et huile de roquette
- Tartare de bœuf Charolais roulé en feuille de nori** 18 €
Moëlle fondante, pickles de légumes, jeunes pousses et mayonnaise à l'huile verte

PLATS SIGNATURES

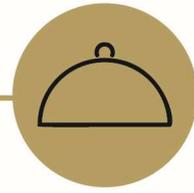
- Volaille de Bourgogne aux écrevisses,** 30 €
Légumes du maraîcher en jus de cuisson, bisque d'écrevisses et jus réduit de volaille
- Truite meunière de la Maison Murgat** 28 €
Crèmeux de brocolis, sabayon citronné et amandes grillées

FROMAGES

- Plateau de fromages affinés** par personne / 15 €
- Saint Marcellin affiné** 8 €

PLAISIRS SUCRES

- Millefeuille fraises et vanille** 12 €
Feuilletage caramélisé, crème diplomate à la vanille et fraises
- Pavlova aux fruits de saison** 8 €
Meringue croustillante et fondante, crème au mascarpone et fruits frais
- 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*



MENU SIGNATURE

*Le Chef vous propose un menu signature en 4 services
Les plats qui le composent ne pourront être proposés à la carte*

POUR COMMENCER

Jambonnette de grenouille

Siphon de pomme de terre, purée fine à l'ail et huile verte de persil

PREMIER PLAT

Maigre en croûte de pain croustillante,

Crèmeux de pois chiches au citron, tartare de couteaux, écume de coquillage et jus d'arête

SECOND PLAT

Noix de veau cuite à basse température,

Chapelure de jambon affinée, caviar d'aubergines fumées, morilles et jus corsé

POUR FINIR

Éclat de Chocolat,

Cacahuète et caramel au beurre salé

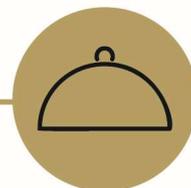
70 € PAR PERSONNE

CARTE DES **METS**



**HÔTEL
VILLA
ALEXANDRE**

Vignes et Villas Collection



A LA CARTE

**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*

PREMIERS INSTANTS

- Panna cotta au vieux parmesan,** 14 €
Tomates en textures, soupe de tomate froide, coppa grillée et huile de roquette
- Tartare de bœuf Charolais roulé en feuille de nori** 18 €
Moëlle fondante, pickles de légumes, jeunes pousses et mayonnaise à l'huile verte

PLATS SIGNATURES

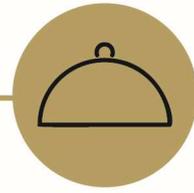
- Volaille de Bourgogne aux écrevisses,** 30 €
Légumes du maraîcher en jus de cuisson, bisque d'écrevisses et jus réduit de volaille
- Truite meunière de la Maison Murgat** 28 €
Crèmeux de brocolis, sabayon citronné et amandes grillées

FROMAGES

- Plateau de fromages affinés** par personne / 15 €
- Saint Marcellin affiné** 8 €

PLAISIRS SUCRES

- Millefeuille fraises et vanille** 12 €
Feuilletage caramélisé, crème diplomate à la vanille et fraises
- Pavlova aux fruits de saison** 8 €
Meringue croustillante et fondante, crème au mascarpone et fruits frais
- 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*



MENU SIGNATURE

*Le Chef vous propose un menu signature en 4 services
Les plats qui le composent ne pourront être proposés à la carte*

POUR COMMENCER

Jambonnette de grenouille

Siphon de pomme de terre, purée fine à l'ail et huile verte de persil

PREMIER PLAT

Maigre en croûte de pain croustillante,

Crèmeux de pois chiches au citron, tartare de couteaux, écume de coquillage et jus d'arête

SECOND PLAT

Noix de veau cuite à basse température,

Chapelure de jambon affinée, caviar d'aubergines fumées, morilles et jus corsé

POUR FINIR

Éclat de Chocolat,

Cacahuète et caramel au beurre salé

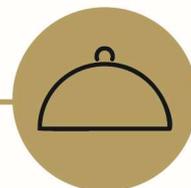
70 € PAR PERSONNE

CARTE DES **METS**



**HÔTEL
VILLA
ALEXANDRE**

Vignes et Villas Collection



A LA CARTE

**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*

PREMIERS INSTANTS

- Panna cotta au vieux parmesan,** 14 €
Tomates en textures, soupe de tomate froide, coppa grillée et huile de roquette
- Tartare de bœuf Charolais roulé en feuille de nori** 18 €
Moëlle fondante, pickles de légumes, jeunes pousses et mayonnaise à l'huile verte

PLATS SIGNATURES

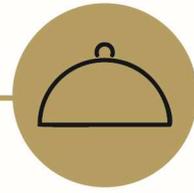
- Volaille de Bourgogne aux écrevisses,** 30 €
Légumes du maraîcher en jus de cuisson, bisque d'écrevisses et jus réduit de volaille
- Truite meunière de la Maison Murgat** 28 €
Crèmeux de brocolis, sabayon citronné et amandes grillées

FROMAGES

- Plateau de fromages affinés** par personne / 15 €
- Saint Marcellin affiné** 8 €

PLAISIRS SUCRES

- Millefeuille fraises et vanille** 12 €
Feuilletage caramélisé, crème diplomate à la vanille et fraises
- Pavlova aux fruits de saison** 8 €
Meringue croustillante et fondante, crème au mascarpone et fruits frais
- 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*



MENU SIGNATURE

*Le Chef vous propose un menu signature en 4 services
Les plats qui le composent ne pourront être proposés à la carte*

POUR COMMENCER

Jambonnette de grenouille

Siphon de pomme de terre, purée fine à l'ail et huile verte de persil

PREMIER PLAT

Maigre en croûte de pain croustillante,

Crèmeux de pois chiches au citron, tartare de couteaux, écume de coquillage et jus d'arête

SECOND PLAT

Noix de veau cuite à basse température,

Chapelure de jambon affinée, caviar d'aubergines fumées, morilles et jus corsé

POUR FINIR

Éclat de Chocolat,

Cacahuète et caramel au beurre salé

70 € PAR PERSONNE