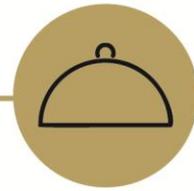


# CARTE DES **METS**



**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

**Aubergine rôtie façon parmigiana**, salade d'herbes fraîches **14 €**

**Thon mi-cuit**, fenouil croquant, citron brûlé, crème légère de fenouil **18 €**

### PLATS SIGNATURES

**Râble de lapin rôti**, épaule confite, gnocchi à l'olive, jus corsé au thym **30 €**

**Lieu jaune de ligne rôti**, crémeux de chou-fleur, moules en marinière **28 €**

### FROMAGES

**Plateau de fromages affinés** par personne / **15 €**

**Saint Marcellin affiné** **8 €**

### PLAISIRS SUCRES

**Dôme vanille, poire et noix de pécan** **12 €**

Mousse légère à la vanille, compotée et fraîcheur de poire, noix de pécan caramélisées

**Tartelettes autour de la noisette** **14 €**

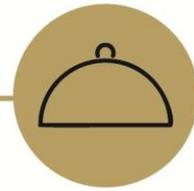
Sablé fleur de sel, crème fine de noisette, onctuosité de noisettes du Piémont

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*

*« Liste des allergènes disponible sur demande. Nous vous invitons à signaler toute allergie ou intolérance alimentaire lors de votre commande. »*



## 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

#### **Variation autour du champignon**

Poitrine de porc fumée, œuf de caille, pickles d'oignon, éclats de noisette, jus de volaille réduit

### PREMIER PLAT

#### **Poulpe rôti**

Butternut rôti, condiment au chorizo, émulsion de butternut

### SECOND PLAT

#### **Bœuf & carotte en harmonie**

Effiloché de paleron, carottes fanes glacées, sauce de braisage corsée

### POUR FINIR

#### **Douceur chocolat & menthe**

Crèmeux menthe, chocolat croquant, gel de menthe poivrée

**70 € PAR PERSONNE**