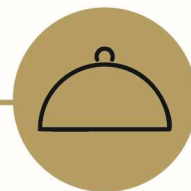


CARTE DES **METS**



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

Ailes de raie, mayonnaise de poisson, salade d'herbes fraîches aux agrumes, voile de crème au curry vert **18 €**

Foie gras de canard mi-cuit, poire en texture, gaufre saveur de pain d'épice **20 €**

PLATS SIGNATURES

Demi-caille farcie et rôtie, duxelles de champignon, choux de Bruxelles, poitrine de porc croustillante et jus corsé **30€**

Filet de bar, croustillant de crevettes, poireaux et réduction de fumet légèrement crème **28 €**

FROMAGES

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

Saint Marcellin affiné **8 €**

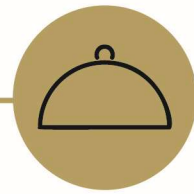
PLAISIRS SUCRES

Tartelette façon Saint-Honoré **14 €**
Sablé à la fleur de sel, crème pâtissière vanille, chantilly et choux caramel

Tiramisu au café **8 €**
Biscuit à la cuillère, praliné café, crémeux au café et mascarpone

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

Raviolis de Cochon et Langoustines

Consommé de têtes de cochon, julienne de légumes et huile verte

PREMIER PLAT

Saint-Jacques en deux façon

Saint-Jacques juste snackée en coquille chaude, risotto de céleri-rave à l'encre de seiche
Saint-Jacques en tatar, mangue et passion, huile verte

SECOND PLAT

Gibier - ou Volaille - d'exception (selon arrivage)

Potiron, échalote confite, crémeux de châtaigne et jus corsé

POUR FINIR

Fondant au chocolat

Moelleux chocolat, siphon au chocolat coulant et tuile croustillante

70€