

# LA VILLA —DUFLOT—

**Depuis 1989,  
la Villa Duflot vous accueille.**

*Nous vous proposons une sélection d'apéritifs pour débuter votre repas.*

Le Cocktail du jour (avec alcool)	15€
Le Cocktail du jour (sans alcool)	11€
La Coupe de Champagne Taittinger Brut (10cl)	15€
La Coupe de Champagne Taittinger Rosé (10cl)	16€

***Notre Chef Jean-Louis Ferrié vous invite à découvrir ses créations au rythme des saisons, réalisées avec des produits frais et locaux.***

*Notre sommelier vous invite à découvrir ses inspirations du jour avec :*

Accord mets & vins 2 verres	18€
Accord mets & vins 3 verres	26€

*Pour les petites et grandes occasions :*

**Le Caviar -Sturia 30g et ses blinis faits maison.**

Sturia Vintage Baeri	69€
Sturia Vintage Osciètré	89€

**Pour les enfants, entre 3 et 12 ans :**

Menu Plat et Dessert/Glace  
20€

Prix nets TTC - Service compris

Nos productions sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs (14), une liste est à votre disposition, veuillez nous la réclamer.  
Origine Poisson : Méditerranée / Atlantique, Origine Viande : France, UE Origine Foie gras : France

## *A partager*

<b>Croque-monsieur au Morbier et truffade (4 pièces)</b>	10€
<b>Croustillants de gambas (4 pièces)</b>	10€
<b>Arancini avec sauce romesco (4 pièces)</b>	10€

## *Entrées*

<b>Œuf parfait</b> <i>Caviar d'aubergine, crumble d'olive noire et émulsion de tapenade.</i>	18€
<b>Le Foie gras</b> <i>Chutney de fraise et gelée de Banyuls.</i>	21€
<b>Ceviche de Daurade royale</b> <i>Leche de tigre et pickles de légumes.</i>	18€

## *Plats*

<b>Foie de veau en persillade</b> <i>Pommes de terre grenailles et champignons.</i>	28€
<b>Magret de canard</b> <i>Risotto aux asperges de saison.</i>	30€
<b>Filet de bœuf Rossini</b> <i>Purée onctueuse de pomme de terre.</i>	39€
<b>Morue gratinée à l'aïoli</b> <i>Escalivade.</i>	29€
<b>Pavé de maigre</b> <i>Riz soufflé, déclinaison de céleri et crème à l'ail noir.</i>	32€
<b>Gnocchi de pomme de terre</b> <i>Scamorza et pesto vert.</i>	24€

## *Desserts*

<b>Dessert au choix</b> 14€
--------------------------------

## *Fromages*

<b>Le Chariot de fromages</b> 22€
--------------------------------------

Prix nets TTC - Service compris

Nos productions sont susceptibles de contenir des allergènes majeurs (14), une liste est à votre disposition, veuillez nous la réclamer.  
Origine Poisson : Méditerranée / Atlantique, Origine Viande : France, UE Origine Foie gras : France