

LA VILLA =DUFLOT=

Depuis 1989, La Villa Duflot vous accueille.

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

Le Cocktail du jour (avec alcool)	14€
Le Cocktail du jour (sans alcool)	10€
La Coupe de Champagne Taittinger Brut (10cl)	15€
La Coupe de Champagne Taittinger Rosé (10cl)	16€

Notre Chef Mickaël Meunier vous invite à découvrir ses créations au rythme des saisons réalisées avec des produits locaux.

Notre sommelier vous propose ses inspirations du jour avec :

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

Pour célébrer un événement ou simplement se faire plaisir à l'apéritif ou à table:

Le Caviar -Sturia 30g et ses blinis fait-maison.

Sturia Vintage Baeri	69€
Sturia Vintage Osciette	89€

Pour les enfants, entre 3 et 12 ans :

Menu Plat et Dessert/Glace
20€

Entrées

Le foie gras Mi-cuit au muscat de Rivesaltes, poire aux épices et noix.	21€
La terrine maison du moment	16€
Le poireau Façon vinaigrette, cuit à l'étouffée, mayonnaise wasabi.	16€
L'oeuf en meurette Lardons, croûtons, sauce bourguignonne.	18€
Le velouté de crustacés Gambas, mato frais	18€

Plats

Le gigot d'agneau "El Xai" Confit aux herbes, jus au romarin.	25€
Le filet de boeuf (supplément rossini 6€) Sauce bordelaise.	29€
Le ris de veau Sauce Banyuls, trompettes de la mort.	26€
Le saumon à l'oseille	24€
Le poulpe Cuit au court-bouillon, chorizo ibérique.	26€
Le Saint-Pierre Vinaigrette d'anchois et olives.	27€
L'inspiration végétarienne Suggestion du Chef.	22€

Accompagnements au choix

6€
Purée de pommes-de-terre
Potimarron rôti au miel et noisettes
Risotto de petit épeautre du Ventoux
Mousseline de carottes à l'orange

Le Chariot de fromages de Xavier
"Meilleur ouvrier de France"
22€

Desserts

Le baba exotique Aux épices et agrumes, brunoise, ganache mangue-passion, coulis exotique.	14€
Le parfait au chocolat-pécan Entremets chocolat-praliné-pécan, glace pécan.	14€
Macaron pistache Crème légère pistache, praliné pistache	14€
Entremets thé jasmin Crème légère thé jasmin, biscuit moelleux	14€
Entremets passion-framboise Mousse passion, mousse framboise, biscuit dacquoise amande	14€
Les Givrés de Xavier Mertz (Créations façon trompe-l'œil) La clémentine, la poire, le citron, la boule de neige, la mûre.	14€
La vanille.	17€