

# 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

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

## Plats

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

## Desserts

<b>La pavlova au citron</b> Marmelade de citron, ganache yuzu.	14€
<b>Le parfait au chocolat-pécan</b> Entremets chocolat-praliné-pécan.	14€
<b>Macaron pistache</b> Crème légère pistache, praliné pistache	14€
<b>Entremets thé jasmin</b> Crème légère thé jasmin, biscuit moelleux	14€
<b>Entremets passion-framboise</b> Mousse passion, mousse framboise, biscuit dacquoise amande	14€
<b>Les Givrés de Xavier Mertz (Créations façon trompe-l'œil)</b> La pomme d'amour, la poire, le citron, la rose, la mûre. La vanille.	14€ 17€

## 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

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, Origine Foie gras : Espagne