

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 (12cl) | 15€ |
| La Coupe de Champagne Taittinger Rosé (12cl) | 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 bourguignone | 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 bœuf (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 autour de l'endive. | 22€ |

Accompagnements au choix

| |
|--------------------------------------|
| 6€ |
| Purée de pommes-de-terre |
| Potimarron rôti au miel et noisettes |
| Risotto de petit épeautre du Ventoux |
| Mousseline de carotte 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 gourmand pistache (A partager, ... ou pas) Biscuit moelleux amande, crème légère pistache, pistache pralinée. | 18€ |
| Le parfait au chocolat-pécan Entremets chocolat-praliné-pécan, glace pécan. | 14€ |
| L'omelette norvégienne Glace catalane, épices et agrumes, meringue flambée au Grand Marnier. | 15€ |