



MENU RÉVEILLON

Nouvel An 2026

COCKTAIL MAISON
& AMUSE-BOUCHE

LE FOIE GRAS DE LA MAISON ROUGIÉ

Raviole de foie gras et champignons
sauvages, bouillon corsé

LE LIEU JAUNE

Lieu Jaune enveloppé de laitue de mer
et confit à la verveine, fumet à l'oursin,
crèmeux de courge rôtie

LA PAUSE GIVRÉE

Granité de pomme verte acidulée,
gin et sirop de châtaigne, crémant de Loire

LA PINTADE LABEL ROUGE DE CHALLANS

Filet de pintade Label Rouge de Challans
au sarrasin soufflé, croustis de confit
de pintade au citron noir,
coing poché et jus au poivre long
d'Indonésie

LE MILLE-FEUILLE MOELLEUX EXOTIQUE

Mille-feuille de dacquoise coco,
tartare mangue-passion, voile coco et
croustillant de caramel soufflé

MIGNARDISES



VILLA SAINT-ANTOINE

PARTAGEZ VOS INSTANTS
#VILLASAINANTOINE

