



Inspiration du Marché

Servi le midi du lundi au vendredi. Sauf le week-end et jours fériés.

Entrée, plat ou plat, dessert **17,50 €**

Entrée, plat et dessert **22,50 €**

A partager

Ardoise de charcuterie de la Boucherie Proux **10,50 €**

Accras de poissons **9,50 €**

Antispasti selon l'humeur du chef **11,50 €**

**Ardoise de fromages de Pascal Beillevaire
et charcuterie de la Boucherie Proux** **12,50 €**

Brunch de la Villa

25,50 €

Servi le midi les dimanches et jour fériés

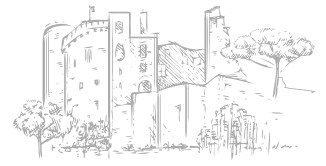
Café, thé ou chocolat chaud
Cocktail de jus de fruits

Viennoiserie
Brioche Maison toastée
Confiture « La Muroise® », beurre

Œuf cocotte au chorizo
Burger Maison
(Focaccia, tartare aller-retour, crémeux de fenouil,
tranches de lard et parmesan)

Panna cotta
Salade de fruits de saison

PRIX NETS



Invitation au Goût

Entrée, plat ou plat, dessert 24,50 €

Entrée, plat et dessert 32,00 €

ENTREE

La raie

Effiloché de raie, boulgour aux algues et cromesquis de riz au citron vert

L'œuf

Œuf mollet sur un crémeux de fenouil acidulé, écume de haddock et croûtons dorés

L'oignon

Comme une soupe à l'oignon

PLAT

Le merlu

Dos de merlu braisé, compotée de fenouil au curcuma et citron confit

Le cochon

Mignon de cochon au lard et champignons, coings confits au vin rouge et crémeux de persil racine

La volaille

Ballotine de volaille label rouge rôtie, caillette de choux et crémeux d'héliantis

DESSERT

Dessert au choix à la carte



Echappée Gourmande

Entrée, plat et dessert

43,00 €

ENTREE

Le foie gras de canard

Pressé de foie gras de canard, compotée de fruits secs au Muscadet

Le poulpe

Tartare de poulpe, mangue, fenouil croquant et tuile de tapioca à l'encre de seiche

La palourde

Vierge de légumes et palourdes, andouille et crème d'oseille

PLAT

Retour de criée

Poisson du marché cuit vapeur, pommes de terre confites à l'huile d'olive et écume de lait ribot aux marrons

Le veau

Quasi de veau, crémeux de céleri coco et salsifis braisés à l'orange et grué de cacao

La Saint Jacques

Saint jacques poêlée, crémeux de choux fleur à l'encre de seiche, pickles de betteraves et bouillon thai

DESSERT

Dessert au choix à la carte

PRIX NETS

Menus *Enfant*



Pour les traditionnels

9,60 €

Jambon ou steak haché

servi avec pommes de terre grenaille ou pâtes

Poisson du marché et ses légumes du moment

2 boules de glaces

Pour les gastronomes (jusqu'à 12 ans)

14,60 €

Foie gras de canard

Pressé de foie gras de canard, brioche toastée

L'oignon

Comme une soupe d'oignon

Poisson du marché

Le poisson du marché et ses légumes de saison

Le cochon,

Mignon de cochon au lard et champignons, coings confits au vin rouge et crémeux de persil racine

Assortiment de sorbets ou glaces Maison

Gourmandises de la Villa

Nos Entrées

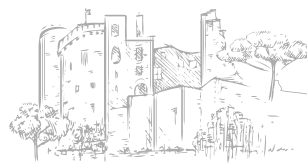


La raie	13,50 €
Effiloché de raie, boulgour aux algues et cromesquis de riz au citron vert	
La palourde	14,50 €
Vierge de légumes et palourdes, andouille et crème d'oseille	
Le foie gras de canard	15,50 €
Pressé de foie gras de canard, compotée de fruits secs au Muscadet	
Le poulpe	14,50 €
Tatare de poulpe, mangue, fenouil croquant et tuile de tapioca à l'encre de seiche	
L'oignon	14,00 €
Comme une soupe à l'oignon	
L'œuf	13,50 €
Œuf mollet sur un crémeux de fenouil acidulé, écume de haddock et croûtons dorés	

Nos Plats

La volaille	19,50 €
Ballotine de volaille Label Rouge rôtie, caillette de choux et crémeux d'héliantis	
Le cochon	20,50 €
Mignon de cochon au lard et champignons, coings confits au vin rouge et crémeux de persil racine	
Le veau	22,00 €
Quasi de veau crémeux de céleri coco et salsifis braisés à l'orange et grué de cacao	
Le merlu	19,50 €
Dos de merlu braisé, compoté de fenouil au curcuma au citrons confits	
La Saint Jacques	21,50 €
Saint jacques poêlées, crémeux de choux fleur à l'encre de seiche et pickles de betteraves	
Le retour de criée	23,50 €
Poisson du marché cuit vapeur, pdt confites à l'huile d'olive et écume de lait ribot aux marrons	
Le bœuf	62,00 €
Côte de bœuf salers (VBF) pour 2 personnes Sauce béarnaise Maison et pommes de terre grenailles	

Nos Tartares de Bœuf



Servis avec pommes de terre grenailles et salade

Tartare de bœuf Classique	15,60 €
Tartare de bœuf De Vinci (Bleu des Causses)	16,60 €
Tartare de bœuf Saint Antoine (Parmesan)	16,60 €
Tartare de bœuf « retour des Indes »	16,60 €

Salade du Moment

Le chef vous propose sa salade du moment	12,50 €
--	---------

Nos Fromages

Plateau de fromages de Pascal Beillevaire	13,50 €
---	---------

Nos Desserts

L'ananas	9,80 €
-----------------	--------

Ananas rôti, roses des sables, ganache chocolat amande et glace au rhum

Le chocolat	9,80 €
--------------------	--------

Tartelette chocolat, ganache chocolat opaly's® au thé et glace au sésame noir

Le citron bergamote	9,80 €
----------------------------	--------

Entremet citron bergamote et biscuit olive, sorbet citron basilic thai

La pomme	9,80 €
-----------------	--------

Pomme confite huit heures, sirop d'hibiscus et sorbet tangor

Le café	9,80 €
----------------	--------

Café gourmand selon l'inspiration du pâtissier

La menthe	9,80 €
------------------	--------

Dôme after eight