

La Villa Gourmande

Nos Entrées

Entrée du jour, création du moment	12,90€
Terrine de foie gras mi-cuit par nos soins aux saveurs du moment	17,80€
Chèvre chaud croustillant façon club sandwich.....	16,50€
Saumon fumé par nos soins, toasts et mélange de jeunes pousses.....	16,30€
Magret fumé, crémeux au parmesan pressé de salade aux pickles de légumes.....	15,60€

Nos Planches à partager ou pas

Planche de jambon sec IGP aux copeaux de parmesan.....	13,50€
Planche de saucisson sec IGP.....	12,90€
Planche pur canard.....	28,90€
<i>(foie gras mi-cuit, magret fumé, magret grillé, pain aux fruits sec et aux épices, salade verte)</i>	

Les Grandes Salades

Salade chèvre chaud et feta	17.70€
<i>(Salade, chèvre rôti, pain de mie, feta, tomates, miel, noix, vinaigrette maison et pickles du moment)</i>	
Salade de saumon fumé par nos soins	18.90€
<i>(Saumon fumé par nos soins, pickles du moment, citron, salade, tomates, vinaigrette maison)</i>	
Salade de Saint-Jacques à la persillade.....	19.80€
<i>(Noix de St-Jacques poêlées, persillade, noisettes, tomates, citron, vinaigrette maison, pickles du moment)</i>	
Salade du Chef au foie gras.....	21.90€
<i>(Salade, foie gras, jambon sec IGP, magret fumé, saumon fumé, tomates, chèvre chaud, vinaigrette maison, pickles du moment)</i>	

Plus de choix sur nos ardoises

La Villa Gourmande

Nos Desserts Gourmands

Tarte au citron revisitée et coulis de mangue9.60€

Saint-Honoré gourmand comme une profiterole.....9,80€

Nougat glacé de mademoiselle et sablé viennois9,10€

Coulant minute au chocolat grand cru, cœur praliné et son sorbet maison.....10,90€

Mille-feuille de kadaïf, crémeux à la vanille de Madagascar, caramel gourmand.9,40€

Café gourmand.....10,90€

Dessert du jour, création du moment.....8,90€

Sélections de sorbets ou de crème glacée par nos soins (deux boules)8,90€

Assiette aux trois fromages.....10,50€

Toute notre carte et nos menus sont fait maison avec des produits frais