



Nos Entrées

- Terrine de foie gras mi-cuit, par nos soins aux saveurs du moment 15,80€
- Chèvre pané et frit, vinaigrette au jus de miel, compression de salade aux noix 13,80€
- Saumon fumé par nos soins toasts et mélange de jeunes pousses 14,90€
- Salade gourmande au foie gras 13,70€
- Carpaccio de magret fumé par nos soins salade mixte au comté 13,30€
- Assiette de serrano aux copeaux de parmesan 11,90€

Les Grandes Salades

- Salade chèvre chaud au comté 14,90€
(Salade, chèvre rôti, pain de mie, copeaux de comté, tomates, miel, noix, vinaigrette maison)
- Salade de saumon fumé par nos soins et crumble au parmesan 16,60€
(Saumon fumé par nos soins, pickles de légumes marinés, citron, salade, tomates, vinaigrette maison)
- Salade de Saint-Jacques à la persillade 17,60€
(Noix de Saint-Jacques poêlées, persillade, huile d'olive, noisettes, tomates, citron, vinaigrette maison)
- Salade de la Villa au foie gras 16,70€
(Salade, gésier, magret fumé, toast de foie gras, pignons de pin, vinaigrette maison)
- Salade du Chef au foie gras 17,90€
(Salade, foie gras, serrano, magret de canard fumé, saumon fumé, tomates, chèvre chaud, vinaigrette maison)

Uniquement le midi du lundi au vendredi



MENU DU JOUR

- Entrée du Jour au choix
+
Plat du Jour
ou
Poisson du Jour
+
Dessert du jour au choix

20,90€

Formule express

- Entrée du jour au choix
+
Plat du Jour
ou
Poisson du jour

18,50€

Formule express

- Plat du Jour
ou
Poisson du jour
+
Dessert du jour au choix

18,50€

MENU GRILL

- Salade de chèvre chaud
+
Pièce de bœuf sauce poivre vert
+
frites maison
+
Dessert du jour

20,90€