

Les Entrées

Méli-melo d'herbes fraîches et mesclun à l'huile d'olive bio	9	<i>Le plein d'herbes</i>
La véritable salade ceasar aux copeaux de parmigiano reggiano	13	<i>L'aigre doux</i>
Saumon bio mariné au citron vert, lollo rossa et artichaut mariné *	13	<i>La badiane</i>
Ravioles de fromage frais , crème au basilic et parmesan	9	<i>Le terroir</i>
Foie gras de canard maison, confiture de tomates vertes	17	<i>Sucré-Salé</i>
Brochettes de crevettes bio marinées et jeunes pousses à l'huile d'olive *	16	<i>Le saté</i>
Ardoise de jambon cru des aldudes , roquette et crottin de chavignol	13	<i>La tradition</i>
Concombre bio, burratta pugliese et nectar de modène au pistou	14	<i>Le pistou</i>
Soupe de poissons et croûtons gratinés au fromage	9	<i>L'océan</i>

Les Poissons et Pâtes

Dos de saumon bio au saté, mesclun et jeunes pousses d'épinard *	23	<i>Le saté</i>
Pastilla de merlu aux olives noires et piperade à l'espelette *	19	<i>Le croustillant</i>
Filet de daurade bio rôti , courgette farcie et fleur de sel	26	<i>L'aïvar</i>
Noix de Saint-Jacques nacrées au beurre persillé, riz basmati à la citronnelle	27	<i>L'ode</i>
Wok de fusilli bio aux légumes de saison et pistou (plat végétarien)	16	<i>Le pistou</i>

Les Viandes

Poulet de challans rôti à la broche, purée maison au beurre	18	<i>La rôtisserie</i>
Magret de canard fermier aux griottes et pommes rôties au miel	24	<i>La griotte</i>
Souris d'agneau confite et semoule aux fruits secs	24	<i>L'orient</i>
Quasi de veau doré , polenta aux olives noires et romarin	25	<i>Le veau</i>
Parmentier de volaille au parmesan et mesclun de salade	19	<i>Le classique</i>
Belle entrecôte , à la fleur de sel et poivre séchuan, mesclun et pommes grenailles	26	<i>Le poivre séchuan</i>

Les Tartares

Tartare de bœuf classique ou mi-cuit, mesclun et pommes grenailles	19	<i>Les arômes</i>
Tartare de bœuf au basilic et parmesan , mesclun et pommes grenailles	20	<i>Le basilic</i>
Tartare de saumon bio mariné au citron vert et courgette farcie à l'aïvar *	21	<i>Le citron vert</i>
Tartarissimo dégustation de nos tartares, classique, basilic et saumon au citron vert	23	<i>La mixité des saveurs</i>

Le Fromage et Les Desserts

Sainte-Maure de Touraine et son mesclun de salade	10	<i>Caractère</i>
Crème brûlée à la pomme verte	10	<i>la pomme verte</i>
Crumble aux pommes et cranberries	11	<i>Les airelles</i>
Panacotta aux fruits exotiques	11	<i>L'exotisme</i>
Baba bouchon au rhum ambré et chantilly	11	<i>Le rhum</i>
Brioche tiède façon pain perdu, glace vanille et sauce au caramel laitier	10	<i>Le caramel</i>
Moelleux au chocolat noir, sorbet cassis bio, 15 minutes de cuisson	11	<i>Force et finesse</i>
Millefeuille d'ananas victoria et crème légère à la vanille bourbon	11	<i>Le croquant</i>
Dégustation de tiramisu ananas, griotte et fruits exotiques	11	<i>L'onctuosité</i>
Tulipe de glaces et sorbets , coulis de fruits	10	<i>La fraîcheur</i>
Café de la Villa Spicy	7	<i>Le gourmand</i>

* **Mr Good Fish**, bien choisir son poisson, c'est bon pour la mer, c'est bon pour vous

Chef des cuisines Pascal Jounault

Prix nets, TVA 7% et service 15% compris - **Les chèques ne sont pas acceptés**



Starters

Mixed fresh herbs and salad leaves with organic olive oil and balsamic vinegar	9	<i>Fresh herbs</i>
Cesar salad and parmigiano reggiano cheese	13	<i>Sour</i>
Marinated organic salmon in lime, lollo rossa salad and artichoke *	13	<i>Star anise</i>
Ravioles stuffed with fresh cheese , pesto sauce and parmesan	9	<i>Local</i>
Home made duck foie gras with green tomatoe jam	17	<i>Sweet and sour</i>
Organic prawns skewer marinated with satay on a bed of leaves *	16	<i>Satay</i>
Basque pyrenees forest ham , salad and french goat's cheese from chavignol	13	<i>Tradition</i>
Sliced organic cucumber with buratta puglieses mozzarella and pesto	14	<i>Pesto</i>
Fish soup with gilded croutons with cheese	9	<i>Ocean</i>

Fish and Pasta

Slab of satay organic salmon , fresh herbs and leaves salad *	23	<i>Satay</i>
Pastilla stuffed with hake , olives and piperade flavoured with espelette pepper *	19	<i>Crisp</i>
Filet of gilt-heat bream , zucchini stuffed with aivar	26	<i>Aivar</i>
Stir fried scallops with persley butter, basmati rice with lemongrass	27	<i>Iodine</i>
Wok style organic fusilli pasta and vegetables with pesto sauce (vegetarian)	16	<i>Pesto</i>

Meat

Roasted chicken , home made mashed potatoes with fresh butter	18	<i>Roasted</i>
Farm breast of duck with griottes, tender apple in Honey	24	<i>Griotte</i>
Lamb shank confit , semolina in dried fruits	24	<i>East</i>
Slice of veal , black olive polenta	25	<i>Vil</i>
Mixed poultry "Parmentier" gratinated with Parmesan cheese	19	<i>Classic</i>
Ribey steak , fleur de sel and sechuan pepper, mixed salad leaves and new potaoes	26	<i>Sechuan</i>

Tartars

Classic beef tartar , mixed salad leaves and new potatoes	19	<i>Condiment</i>
Beef tartar with basil and parmesan cheese, mixed salad leaves and new potatoes	20	<i>Basil</i>
Organic salmon tartar with lime and dill, zucchini stuffed with aivar *	21	<i>Lime</i>
" Tartarissimo ", portions of all our tartars, classic, basil, salmon with lime	23	<i>Mix flavours</i>

Cheese and Desserts

Sainte Maure de Touraine , french goat's milk cheese with mache salad	10	<i>Strong and soft</i>
Crème brûlée flavoured with green apple	10	<i>Green apple</i>
Crumble with apple and cranberry	11	<i>Cranberry</i>
Panacotta with exotic fruits	11	<i>Exoticism</i>
Amber rum baba and chantilly cream	11	<i>Rum</i>
Warmed brioche , vanilla ice cream with caramel sauce	10	<i>Caramel</i>
Dark chocolate fondant , organic black currant sorbet, 15 minutes	11	<i>Strength and finesse</i>
Millefeuille with pineapple and light vanilla cream	11	<i>Crunchy</i>
Trio of tiramisu , pineapple, griottes and exotic fruits	11	<i>Smoothness</i>
Tulip-shaped biscuits of ice creams and sorbets	10	<i>Freshness</i>
Villa Spicy coffee	7	<i>Greedy</i>

* **Mr Good Fish**, make the right choice for your fish, it's good for the sea, it's good for you
Chef des cuisines Pascal Jounault

Price including all taxes VAT 7% and service 15% - **Check not accepted**

