

Starters

Cream of green peas and fresh goat dumpling	9
Cesar salad and Parmesan Reggiano cheeses	13
A medley of lentils and candied "gésiers" (<i>gizzard</i>)	9
Marinated salmon herring style and red cabbage salad	15 13
Home made " Foie gras " with quince jelly	18
Mushrooms and poached egg with chervil cream	16 15
Heart of scallops on aragula with truffle oil	19
Gratinated mussels with sheep cheese, basil butter	14
Crispy fresh herbs and mesclun vinaigrette grapeseed oil	9 8

Fish and Pasta

Pollock steak with lemon balm, celery puree and thyme juice	19 17
Filet of Scottish salmon red label , tomato and zucchini tartlet	24
Scallops , creamy risotto with Parmesan reggiano	31
Fillet of daurade royale island style, steamed broccoli	24
Tagliatelle , creamy sauce and seasonal vegetables " <i>vegetarian plat</i> "	16

Meat and Tartare

Roasted "Black legs" chicken , mashed potatoes with olive oil	18
Minced poultry Parmentier gratinated with Parmesan Reggiano cheese	20 18
Breast of duck with red berries, apple fondant honey	24
Duet of tartare steak, mix of salad and new potatoes	20
Basil beef tartare or traditional beef tartare	19/18
lamb shank confit with rosemary , polenta with black olive	25 24
Ribeye steak , flower of salt and "séchuan" pepper, new potatoes	26
Veal piccata and porcini mushrooms, tagliatelle with better	28

Cheese and Desserts

Saint Marcellin , affiné "cow's milk, soft cheese"	8
Crème brûlée with green tea	9 8
Hearts of pineapple cristallized by thyme, honey ice cream	10
Iced amaretto and small candied fruit cake	12
Dark chocolate fondant , cherry sorbet "15 minutes"	11
Brioche with caramel sauce and vanilla ice cream	9
Trio of tiramisu "mango, pineapple and almonds"	12
Tulip-shaped biscuits of ice creams and sorbets	9
Rice pudding with Bourbon island vanilla and candied fruit	10 9
Passion and mango mille-feuilles	11
Villa spicy coffee	8 7

Chef des Cuisines Pascal Jounault

Price including all taxes VAT 5,5% and service 15% - **Check not accepted** -winter

Entrées

Velouté de petits pois au caillé de chèvre	9
La véritable Ceasar aux copeaux de Parmesan Reggiano	13
Verrine de lentilles aux gésiers confits	9
Saumon mariné façon hareng et salade de choux rouge croquant	15 13
Foie gras de canard "Maison" à la gelée de coing	18
Fricassée de champignons et œuf poché à la crème de cerfeuil	16 15
Cœur de Saint-Jacques roties sur lit de roquette à l'huile de truffes	19
Moules gratinées à la brousse de brebis, beurre au basilic	14
Croustillant d'herbes fraîches et mesclun à l'huile de pépins de raisin	9 8

Poissons et Pâtes

Pavé de lieu à la citronnelle , purée de céleri et jus au thym	19 17
Dos de saumon d'Ecosse Label rouge , tatin de tomates et courgettes au basilic	24
Noix de Saint-Jacques au naturel , risotto crémeux à la Parmesan	31
Filet de daurade Royale en chemise des îles, bouquet de brocolis à la vapeur	24
Tagliatelles , sauce crémeuse et légumes de saison " Plat végétarien "	16

Viandes et Tartares

Poulet "pattes noires" rôti à la broche, purée à l'huile d'olive	18
Parmentier de volaille , gratiné au Parmesan Reggiano	20 18
Magret de canard aux baies rouges, fondant de pommes au miel	24
Duo de tartares , mesclun et pommes nouvelles	20
Tartare de bœuf au basilic et Parmesan Reggiano ou classique	19/18
Souris d'agneau confite au romarin, polenta aux olives noires	25 24
Entrecôte à la fleur de sel et poivre séchuan, pommes nouvelles	26
Médailon de veau aux cèpes et bolets , tagliatelles au beurre	28

Fromage et Desserts

Saint Marcellin , affiné	8
Crème brûlée au thé vert	9 8
Cœur d'ananas confit au thym, glace au miel	10
Délice glacé amaretto et mendiant aux fruits secs	12
Fondant au chocolat noir, sorbet griotte "15 minutes de cuisson"	11
Brioche façon pain perdu, glace vanille et caramel laitier	9
Dégustation de tiramisu "mangue, ananas et amande"	12
Tulipe de glaces et sorbets , coulis de fruits	9
Riz au lait à la vanille Bourbon et son financier aux fruits confits	10 9
Mille-feuilles mangue, passion	11
Café de la Villa Spicy	8 7

Chef des Cuisines Pascal Jounault

Prix nets, TVA 5,5% et service 15% compris - **Les chèques ne sont pas acceptés** - hiver

Carte des Vins

Verre	Btle	Btle		Mill
15 cl	37,5 cl	75 cl		
<i>Rosés *</i>				
		19	Côteau D'aix, Frères Tobias, Domaine de la cadenièrre (France)	2008
5	14	24	Côtes de provence, Minuty, Cuvée du Bailly (France)	2008
	16	29	Côtes de Provence, L'Alcastre la coutartade Porquerolles (France)	2008
<i>Blancs *</i>				
5		24	Mâcon Village, Les Escudettes (France)	2008
6		29	Coteau du Layon, Château de Chanteloup (France)	2008
	18	34	Sancerre vigne blanche, Henri Bourgeois (France)	2008
8	23	43	Chablis, Domaine Louis Moreau (France)	2008
		36	Pouilly Fumé "En Travertin" (France)	2007
		19	Orvieto DOC Classico, Sant'Orsola (Italie)	2007
6		22	Concha y Toro Frontera (Chili)	2007
		22	Andes, Chardonnay (Chili)	2008
		26	Banrock Station (Australie)	2006
<i>Rouges *</i>				
4		19	Cabernet "Petit Bourgeois" (France)	2007
	14	26	Chinon, Domaine de la Perriere (France)	2008
7	15	28	Brouilly, La Chapelle de Venenge (France)	2008
		36	Crozes-Hermitages, Domaine Ferraton la Matinière (France)	2006
7		35	Hautes-Côtes de nuits, Domaine Perrier (France)	2007
		74	Côte Rôtie, Brune et Blonde Guigal (France)	2004
5	12	22	Bordeaux, Château Comte Ségur (France)	2008
		29	Médoc, Château Carcanieux, Cru bourgeois (France)	2004
		48	Haut-Médoc, Moulin de la Lagune (France)	2004
		71	Moulis en Médoc, Château Chasse Spleen (France)	2004
	23	42	Saint-Emilion Grand Cru, Château Grangey (France)	2004
		55	Margaux, Baron Brane (France)	2006
		96	Saint-Estèphe, Château de Pez (France)	2004
9		44	Pauillac, Baron Nathaniel P.de Rothschild (France)	2005
		17	Merlot Del Veneto Sant'Orsola (Italie)	2008
		19	Abruzzo Montepulciano, Terre Dei Solari (Italie)	2007
7		27	Coronas Torres, Cataluna (Espagne)	2006
		25	Eagle Creek Zinfandel (Californie)	2006
		31	Two Ocean (Afrique du Sud)	2007
		26	Carson's Cliff Cabernet Shiraz (Australie)	2006
7		27	Concha y Toro, Casillero del Diablo (Chili)	2008
		29	Nottage Hill, Cabernet Shiraz (Australie)	2006
6		24	Magallanes Malbec-Syrah Mendoza (Argentine)	2007

* Suivant disponibilité / millésime susceptible de changer

Carafes

15 cl	25 cl	46 cl	
4	8	11	Rouge (Bordeaux), Blanc (Toussaine), Rosé (côte de provence) (France)

Champagnes

10 cl	75 cl	
12	61	Champagne Heidsieck Monopole Brut
13	67	Champagne Rosé Heidsieck Monopole
	77	Pommery Brut Royal
	280	Champagne Dom Pérignon 1999

Vins disponibles selon nos approvisionnements

Ne nous en veuillez pas si un vin venait à manquer ou si un millésime venait à changer

Prix nets, taxes et service 15 % compris - Les chèques ne sont pas acceptés

TVA sur les vins et boissons alcoolisées : 19,6 %