



Starters

Green asparagus and crawfish tales in jelly, saffron cream	13
Mesclun salad and fresh herbs with raspberry vinegar	8
Duck foie gras flavored with grape verjuice and grapefruit, date chutney	18
Cesar salad with parmesan cheese	10
Soft red tuna in golden sesame, dressed with avocado cream and lime	14
Moulded eggplant with eggplant caviar, rucola salad in balsamic dressing	9
Fresh goat's milk cheese , sweet peppers cubes	8
Pissaladière, fresh anchovy and caramelized onion tart , green salad	11
Pumpkin cream soup with chestnut puree	8
Crispy pastilla of tomato and feta cheese with basil	10

Fishes

Red tuna , raw fennel and rucola salad, french dressing with herbs	27
Cod fish with provencal steamed vegetables and aioli	26
Sea bass in poultry consommé, mashed potatoes and green onions	24
Swordfish and chorizo brochette, fried feva bean in olive oil	23
Salmon escalope, anchovy sauce, little zucchini in cumin flan	19

Meats

Roasted chicken , potatoes puree in olive oil and its juice	17
Stewed ox cheek with olive, artichoke and eggplant ratatouille	19
Lamb in herb grub, tatin of quince and dry apricot	23
Duck filet of the farmhouse, figs and orange supreme	22
Grilled rib entrecôte steak , sechuan pepper, french fries	25
Classical beef tartar or with parmesan cheese, pesto and balsamic sauce	19
Fusilli pasta in four cheeses sauce and marinated tomatoes	15

Cheeses

Saint-Marcellin refined in Vercors	9
Lombardian gorgonzola cheese	8
Mix salad in nut oil and balsamic vinegar	8

Desserts

Brioche made in a "pain perdu" way, caramel sauce and vanilla ice cream	8
Mid pear , mid chocolate , coconut ice cream	9
Apple tart tatin with rosemary and fig ice cream	9
Catalan crème brûlée caramelised with brown sugar	8
Warm soft chocolate cake , violet flower ice cream	11
Sorbet and ice creams , tulip-shaped biscuit flavored with orange blossom	9
Iced Montelimar nougat with dry fruits	8
Onctuous black chocolate and iced pink praline	10
Villa Spicy's coffee served with its biscuit and ice cream	7



Les Entrées

Asperges vertes et queues d' écrevisses en gelée, crème de safran	13
Mesclun de salades et pastorale d' herbes au vinaigre de framboise	8
Foie gras de canard cuit au verjus et pamplemousse, chutney de dattes	18
Salade Ceasar aux copeaux de parmesan reggiano	10
Fondant de thon rouge au sésame doré, crème d' avocat au citron vert	14
Papeton de caviar d' aubergines aux amandes grillées, riquette au balsamique	9
Verrine de fromage frais de brebis aux dés de poivrons	8
Pissaladière aux anchois frais, bouquet de mesclun	11
Velouté crémeux de potiron à la purée de châtaignes	8
Pastilla croustillante de tomate et feta au basilic	10

Les Poissons

Thon rouge snaké, copeaux de fenouil cru et rquette, vinaigrette aux herbes	27
Pavé de cabillaud , légumes de provence en vapeur et aioli	26
Loup de mer au consommé de volaille, pommes écrasées à la ciboule	24
Brochette d' espadon et chorizo, poêlée de fèves à l'huile d'olive	23
Escalope de saumon à la crème d'anchois, petit flan de courgettes au cumin	19

Les Viandes

Poulet pattes noires cuit à la broche, purée à l'huile d'olive et son jus	17
Joue de bœuf en daube aux olives, basquaise d'aubergines et artichauts	19
Selle d' agneau en croûte d'herbes, tatin de coing et abricot sec	23
Magret de canard de la ferme de la croix d'aval, figues et suprêmes d'oranges	22
Entrecôte à la fleur de sel et poivre de séchuan, pommes allumettes	25
Tartare d'aiguillette de bœuf classique ou au parmesan reggiano	19
Fusilli aux quatre fromages du sud et tomates confites	15

Les Fromages

Saint-Marcellin affiné du Vercors	9
Gorgonzola persillé de Lombardie	8
Mesclun de salades à l'huile de noix et vinaigre balsamique	8

Les Desserts

Brioche façon pain perdu, caramel laitier au beurre salé et glace vanille	8
Mi- poire , mi- chocolat , glace coco	9
Demoiselle tatin au romarin et glace aux figues	9
Crème brûlée à la catalane caramélisée à la vergeoise brune	8
Fondant coulant au chocolat noir et sa glace à la violette (<i>15 minutes de cuisson</i>)	11
Sorbets et glaces de saison, tuile parfumée à la fleur d'oranger	9
Nougat de Montélimar glacé aux éclats de fruits secs et confits	8
Crémeux force noir et flaveur de praline rose glacé	10
Café gourmand de la Villa Spicy	7