24 & 25 DECEMBRE

Menu de Noël

MENU 3 SERVICES - 85€ PAR PERSONNE

ENTRÉE

Ravioles de homard,
Sauce crème bisquée au curry léger

PLAT

Coucou de Malines,
Purée truffée, champignons, racine de persil, sauce Albufera

DESSERT

Bûche ou dessert individuel au choix

Choix des bûches :

Noisette-praliné
Chocolat-crème brûlée vanille
Lait d'amande-framboise

31 DECEMBRE

Menu du Nouvel An

MENU 3 SERVICES - 85€ PAR PERSONNE

ENTRÉE

Tartare de saumon et Saint-Jacques
Caviar, crème aigre, aneth

PLAT

Filet de veau
Pressé de pommes de terre, haricots verts, sauce morilles

DESSERT

Bûche ou dessert individuel au choix

Choix des bûches :

Noisette-praliné
Chocolat-crème brûlée vanille
Lait d'amande-framboise

LES INCONTOURNABLES

LES CAVIARS (NOS OFFRES DE DÉCEMBRE)

Baeri (50gr - 125gr - 250gr) — 65€ - 160€ - 310€
Sévruga, élevage au fleuve Amour (Chine), beaux grains moyens

Dauricus (50gr - 125gr - 250gr) — 85€ - 210€ - 415€
Osciètre impérial gold, élevage au fleuve Amour (Chine), gros grains dorés

Russian Oscietra (125gr - 250gr) — 200€ - 400€
Osciètre, élevage au fleuve Amour (Chine), gros grains

POUR 500G OU 1KG, COMMANDE 48H À L'AVANCE

Baeri (500gr - 1kg)	600€ - 1200€
Dauricus (500gr - 1kg)	820€ - 1640€
Russian Oscietra (500gr - 1kg)	790€ - 1580€

TOUS NOS CAVIARS SONT SÉLECTIONNÉS PAR LA VILLA LORRAINE

LES SPÉCIALITÉS DE LA VILLA

Foie gras de canard cuit au torchon 70gr	15€
Foie gras d'oie 70gr (selon disponibilité)	23€
Saumon fumé norvégien extra doux 120gr	15€
Saumon fumé norvégien doux* 120gr	12,50€
Saumon mariné, moutarde douce 200gr	20€
Anguille fumée 220gr	26€
Pain brioche tranché	9,50€
Brioche individuelle	2,50€

LES TERRINES (TRANCHES DE +/- 2CM)

Terrine aux deux saumons	16€
Terrine de homard	17€
Terrine de tomates et chèvre	9€
Terrine d'anguille fumée	15€
Mousse de jambon	12€

*Plat illustré sur la photo

ENTREES

SOUPES

Soupes de saison	8€
Soupe de tomates, boulettes	9,50€

ENTRÉES

Carpaccio de boeuf, foie gras et truffe	31€
Demi homard Bellevue*	46€
Tartare de saumon et Saint-Jacques, caviar, crème aigre, aneth	35€
Stracciatella, artichauts rôtis, huile de citron et truffe	28€
Saint-Jacques snackées, chicons, purée de butternut, noisettes	29€
Ravioles de homard, sauce crème bisquée au curry léger	32€
Tagliolini à la truffe noire	36€
Escalope de foie poêlée, pommes caramélisées, jus réduit au porto	30€

*Plat illustré sur la photo

PLATS

PLATS

Coucou de Malines, purée truffée, champignons de saison, racine de persil, sauce Albufera	38€
Filet de veau, pressé de pommes de terre, haricots verts, sauce morilles	39€
Filet pur de boeuf et foie poêlé, galette de pommes de terre, épinards, jus court	39€
Filet de biche, chicons braisés, poire, airelles, purée de céleri, sauce poivrade	42€
Turbot poché, beurre blanc au champagne, épinards et salicornes, purée	39€
Demi homard rôti, tagliolini aux courgettes, sauce homardine	49€
Saint-Jacques rôties, celeri rave, sauce Noilly Prat, truffe	36€
Filet de sole farcies aux langoustines, pommes de terre vapeur, sauce Nantua	39€
Risotto aux cèpes et girolles, crumble de noisettes V	28€

ACCOMPAGNEMENTS

Purée Robuchon 1/4 ou 1/2L	5,50 / 10€
Purée de céleri rave	4€
Purée à la truffe	12€
Airelles	4€
Gratin dauphinois	7,50€
Chicons	11€
Champignons de saison	15€
Sauce poivrade	8,50€
Sauce à la truffe	15€
Sauce aux morilles	13,50€

V : VÉGÉTARIEN

DESSERTS

LES BUCHES (1P-4P)

Noisette-praliné 8,50/32€
Mousse noisette onctueuse, coeur praliné noisette coulant, caramel beurre salé, crumble noisettes.

Chocolat-crème brûlée vanille 8,50/32€
Mousse chocolat intense, coeur crémeux à la vanille de Madagascar, crumble noisettes du Piémont.

Lait d'amande-framboise 8,50/32€
Mousse délicate au lait d'amande, coeur framboise fruité et acidulé, crumble aux amandes

GOURMANDISE

Cake citron/chocolat/vanille (sans gluten)	15,50€
Madeleine	5,20€
Pavlova mangue passion / fruit rouges	5,60€
Eclair vanille / chocolat	4,60€

DESSERTS À LA CARTE

Merveilleux	6,50€
Sablé breton aux framboises	7€
Samba	6,50€
Tartelette citron meringuée	6,50€
Saint-Honoré	6,50€
Millefeuilles	7€
Paris-Brest	6,60€
Lingot d'or	7,60€
Forêt Noire	6,50€
Macaron Joy	6,60€
Opéra	6,50€