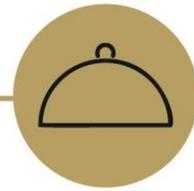


CARTE DES **METS**



**HÔTEL
VILLA
ALEXANDRE**

Vignes et Villas Collection



NOS MENUS

En entrée:

Tomate, guimauve de tomate, déclinaisons de tomates multicolores, glace basilic

Poulpe froid, dés de pommes de terre, chorizo, gel de poivrons Piquillos, mayonnaise au chorizo

En plat :

Filet de Truite saumonée, niçoise de légumes, sauce vierge du Chef

Suprême de Volaille, Millefeuille de pomme de terre et morilles, crémeux petits pois, jus de volaille et écume à la verveine.

En dessert :

Pavlova, crème pâtissière à la pistache et framboises fraîches

Pêle-mêle de Chocolat

FORMULE VILLA - ENTREE + PLAT OU PLAT + DESSERT – 39€

FORMULE ALEXANDRE – ENTREE + PLAT + DESSERT – 45€

MENU SIGNATURE – 70€

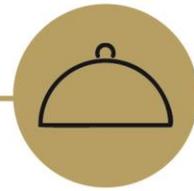
Le Tourteau, petits pois frais, salicorne, 'orange sanguine et de caviar, gel citron et petits pois

Le Filet de Rouget, tarte à l'encre de seiche, houmous d'algues et légumes primeurs, jus de rouget

Le Lapin, insère au foie gras, farce de porc et olives noires, jus de lapin, carottes en différentes textures

La Tarte Fraise-Rhubarbe, crème vanille, glace au miel de montagne et gel d'eau de fraise

**Fromage en option possible*



ENTRÉES

Tomate , guimauve de tomate, déclinaisons de tomates multicolores, glace basilic	15€
Poulpe froid , dés de pommes de terre, chorizo, gel de poivrons Piquillos, mayonnaise au chorizo	18€
Tourteau , petits pois frais, salicorne, gel de citron et petits pois, 'orange sanguine et caviar	24€

PLATS

Filet de Truite saumonée , niçoise de légumes, sauce vierge du Chef	30€
Suprême de Volaille , Millefeuille de pommes de terre et morilles, crémeux de petits pois, jus de volaille et écume à la verveine.	28€
Filet de Rouget , tarte à l'encre de seiche, houmous d'algues et légumes primeurs, jus de rouget	34€
Lapin , insère au foie gras, farce de porc et olives noires, jus de lapin carottes en différentes textures	36€

Sur demande, notre Chef se fera un plaisir de vous proposer des entrées et plats végétariens

FROMAGES

Plateau de fromages affinés	par personne/15€
Saint Marcellin affiné et noix	8€
Faisselle nature ou à la crème fraîche de Bresse	7€

DESSERTS

Tarte Fraise-Rhubarbe , crème vanille, glace au miel de montagne et gel d' eau de fraise	14€
Pavlova , crème pâtissière à la pistache et framboises fraîches.	12€
Pêle-mêle de Chocolat	12€
Une boule de glace ou sorbet avec alcool <i>Citron et Lemon by Jacoulot /Cassis et Marc de Bourgogne Poire et Liqueur de fruit by Jacoulot / Café et Bailey 's</i>	9€