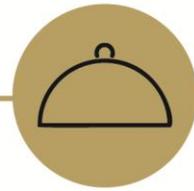


CARTE DES **METS**



**HÔTEL
VILLA
ALEXANDRE**

Vignes et Villas Collection



NOS MENUS

**Notre Chef travaille des produits frais, c'est pourquoi notre carte peut être susceptible de changer.
Pour connaître le menu du moment merci de vous renseigner auprès de la réception*

En entrée :

Gravlax de saumon Fontaine – Déclinaison de betteraves, ketchup de betteraves jaunes, yaourt citron vert, échalote, aneth et œufs de poisson

Tarte fine de poireaux, Comté affiné – Pâte sablée, appareil à crème prise au Comté et à la truffe, poireau en déclinaison, crème au Comté

Entrée du moment, en supplément (+5€)

En plat :

Joue de lotte façon bouillabaisse – Garniture de saison, tuiles croustillantes, soupe de poisson infusée au citron noir, écume aux saveurs de rouille

Carré de cochon – Mariné, cuit basse température puis grillé au barbecue, patate douce en déclinaisons, jus de cochon infusé à la marjolaine

Plat du moment, en supplément (+10€)

En dessert :

Île flottante – Insert aux agrumes, crème anglaise pistache

Baba infusé au rhum – Citron vert, vanille, cannelle, crémeux à la coco façon Ti-punch

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

FORMULE ALEXANDRE – ENTREE + PLAT + DESSERT – 45€

FROMAGES

Plateau de fromages affinés

par personne/15€

Saint Marcellin affiné et noix

8€

DESSERTS

Une boule de glace ou sorbet avec alcool

9€

Citron et Lemon by Jacoulot /Cassis et Marc de Bourgogne

Poire et Liqueur de fruit by Jacoulot / Café et Bailey 's