



LA VILLA
MAURESQUE



St Raphaël

LE BOUGAINVILLIER

NOS MENUS

Une carte imaginée et signée par le Chef David Boyer, Meilleur Ouvrier de France 2023.



LES ENTREES

Oeuf parfait confit à 64° <i>Crémeux de petit pois, écume de lard fumé, poudre de jambon</i>	18
Asperges blanches de Provence <i>Savora, ail des ours et poutargue</i>	21
Foie gras de canard <i>Algues, herbes iodées et gel citron, voile au Sauternes</i>	26
Caviar Pétrossian Oscietre Impérial - boîte de 30g	140
- boîte de 50g	230

LES PLATS

POISSON

Saint Pierre	44
<i>Jus de bouillabaisse, sabayon façon aïoli et accompagnement au choix</i>	
Sole meunière	56
<i>Purée de pomme de terre ou légumes étuvés aux pignons de pin</i>	
Rigattoni aux coquillages (déclinaison végétale possible)	28
<i>Tomates confites et sauce marinière au curry</i>	
Pêche de petit métier	15€/100g
<i>Poisson cuit entier sur la plancha, pommes grenailles confites, tomates et olives</i>	

VIANDE

Canette	36
<i>Filet en basse température, macis, polenta moelleuse au parmesan et asperges vertes</i>	
Boeuf Wagyu A5	59
<i>Boeuf japonais, pomme dauphine et condiment ail noir</i>	

FIN DE REPAS

FROMAGE

Sélection de la fromagerie Chez Julien

19

Trois fromages au lait différent, confiture et mesclun

DESSERT

Cabosse

14

Crèmeux chocolat noir, biscuit moelleux et praliné grué

Fraise

14

*Confite dans son jus, gel glacé, caramel de fraises au miel
de fleurs, zéphyr parfumé au sureau*

Baba à la découpe

14

Rhum Saint James ambré (sans supplément)

Rhum Gouverneur 1648 XO (+16€)

Rhum Clément XO (+26€)

MENU MAURESQUE

- 75€ -

ENTRÉE

Oeuf parfait confit 64°

Crèmeux de petit pois, écume de lard fumé, poudre de jambon

POISSON

Pêche de petit métier

Jus de bouillabaisse, sabayon façon aioli

FROMAGE (SUPP. 19€)

Sélection fromagerie Chez Julien

Trois fromages au lait différent, confiture et mesclun

DESSERT

Cabosse

Crèmeux chocolat, biscuit moelleux et praliné grué

Comprenant l'accord "Mets et Vins" en deux temps 100€

Ce menu est susceptible d'évoluer selon l'arrivage du jour.

Prix nets, service compris

MENU GAÏLA

- 120€ -

ENTRÉE

Asperges blanches de Provence

Savora, ail des ours et poutargue

POISSON

Pêche de petit métier

Jus de bouillabaisse, sabayon façon aioli

VIANDE

Boeuf Wagyu A5

Pomme dauphine et condiment ail noir

FROMAGE (SUPP. 19€)

Sélection fromagerie Chez Julien

Trois fromages au lait différent, confiture et mesclun

DESSERT

Cabosse

Crèmeux chocolat noir, biscuit moelleux et praliné grué

Comprenant l'accord "Mets et Vins" en trois temps 160€

Ce menu est susceptible d'évoluer selon l'arrivage du jour.

Prix nets, service compris