



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

LES PLATS

POISSON

| | |
|--|----------|
| Saint Pierre | 44 |
| <i>Jus de bouillabaisse, sabayon façon aioli 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

Crémeux chocolat noir, biscuit moelleux et praliné grué

Fraise

14

Confité 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°

Crémeux 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

Crémeux chocolat, biscuit moelleux et praliné grué

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

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

Prix nets, service compris

MENU GÄILA

- 120€ -

ENTRÉE

Asperges blanches de Provence
Savora, ail des ours et poutargue

POISSON

Pêche de petit métier
Jus de bouillabaisse, sabayon façon aioli

VIANDÉ

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
Crémeux 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'arrivée du jour.

Prix nets, service compris