



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

Caviar Pétrossian Oscière Impérial

- boîte de 30g	125
- boîte de 50g	210
- boîte de 125g	525

Oeuf parfait à 64°

<i>Crémeux de pomme de terre fumée, truffe Tuber Aestivum</i>	24
---	----

Tomates de Provence

<i>Déclinaison en textures et couleurs</i>	22
--	----

Foie gras de canard

<i>Algues, herbes iodées et gel citron, voile au Sauternes</i>	26
--	----

LES PLATS

POISSON

Saint Pierre 44
Jus de bouillabaisse, sabayon façon aioli et petits légumes aux pignons de pins

Sole meunière entière sauvage 58
Purée de pomme de terre

Pêche locale à partager de Julien Loire 18€/100g
Poisson cuit entier sur la plancha, pommes grenailles confites, tomates et olives

Langouste de nos côtes de Julien Loire 30€/100g
Langouste cuite entière sur la plancha, pommes grenailles confites, tomates et olives

Rigatoni aux langoustes de nos côtes de Julien Loire*
Médallions et bisque de langouste, beurre d'estragon 36
- déclinaison végétale possible 28
+15€ supplément truffe Tuber Aestivum
+40€ supplément caviar (10g)

VIANDE

Agneau du Pays d'Oc 39
Aubergines confites, fine ratatouille du pays et purée d'artichaut

Boeuf Wagyu A5 63
Boeuf japonais, pomme dauphine et condiment ail noir

*sous réserve d'une bonne pêche
Prix nets en €, service compris

LA FIN DE REPAS

FROMAGE

Sélection de la fromagerie Chez Julien 26
Trois fromages au lait différent, confiture et mesclun

DESSERT

Cabosse 18
Crèmeux chocolat noir, biscuit moelleux et praliné grué

Fraise 16
Confite dans son jus, gel glacé, caramel de fraises au miel de fleurs, zéphyr parfumé au sureau

Baba 16
Sirop parfumé aux agrumes

Rhum Saint James ambré (sans supplément)

Rhum Gouverneur 1648 XO (+16€)

Rhum Clément XO (+26€)

MENU MAURESQUE

- 75€ -

ENTRÉE

Oeuf parfait 64°

Crèmeux de pomme de terre fumée, truffe Tuber Aestivum

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

Selon vos envies

La Cabosse, la Fraise ou le Baba

**Comprenant l'accord "Mets et Vins"
en deux temps 100€ - en trois temps 110€**

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

Prix nets, service compris

MENU GAÏLA

- 125€ -

ENTRÉE

Foie gras de canard

Algues, herbes iodées et gel citron, voile au Sauternes

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

Selon vos envies

La Cabosse, la Fraise ou le Baba

**Comprenant l'accord "Mets et Vins"
en deux temps 150€ - en trois temps 160€**

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

Prix nets, service compris