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 Osciètre Impérial

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

Oeuf parfait à 64° 24

Crémeux de pomme de terre fumée, truffe Tuber Aestivum et sauce Périgueux

Tomates de Provence 22

Déclinaison en textures et couleurs

Thon rouge de Méditerranée 28

Pastèque et concombre au Campari, crème aigrelette au caviar de France

Prix nets en €, service compris

LES PLATS

POISSON

Chapon de Méditerranée, pêche locale de Julien Loire* 44
Jus de bouillabaisse, sabayon façon aïoli et petits légumes aux pignons de pins

Sole meunière entière sauvage* 58
Purée de pomme de terre

Langouste de nos côtes de Julien Loire* 30€/100g
Langouste cuite entière sur la plancha, courgettes de pays et sucrine snackée

Linguines aux langoustes de nos côtes de Julien Loire*
Médaillons et bisque de langouste, beurre d'estragon 54
- déclinaison végétale possible 32
+15€ supplément truffe Tuber Aestivum
+40€ supplément caviar (10g)

VIANDE

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

Boeuf Wagyu A5 63
Boeuf japonais, pommes 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 24
Trois fromages aux laits différents et mesclun

DESSERT

Cabosse 18
Crémeux chocolat au lait infusé à la tagète passion, 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 Havana Club 7 ans (sans supplément)
Rhum Clément XO (+20€)

Prix nets en €, service compris

MENU MAURESQUE
- 75€ -

ENTRÉE

Oeuf parfait 64°

Crémeux de pomme de terre fumée, truffe Tuber Aestivum

POISSON

Poisson de nos côtes, pêche locale de Julien Loire

Jus de bouillabaisse, sabayon façon aïoli

FROMAGE (SUPP. 24€)

Sélection fromagerie Chez Julien

Trois fromages aux laits différents, confiture et mesclun

DESSERT

Selon votre envie

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

Thon rouge de Méditerranée

Pastèque et concombre au Campari, crème aigrelette au caviar de France

POISSON

Poisson de nos côtes, pêche locale de Julien Loire

Jus de bouillabaisse, sabayon façon aïoli

VIANDE

Boeuf Wagyu A5

Pommes Dauphine et condiment ail noir

FROMAGE (SUPP. 24€)

Sélection fromagerie Chez Julien

Trois fromages aux laits différents et mesclun

DESSERT

Selon votre envie

La Cabosse, la Fraise ou le Baba

Comprenant l'accord "Mets et Vins"

en trois temps 160€ - en quatre temps 175€

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

Prix nets, service compris