



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°

24

Crèmeux 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 aigrette au caviar de France

LES PLATS

POISSON

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

Sole meunière entière sauvage* 64
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* 56
Médallions et bisque de langouste, beurre d'estragon

- déclinaison végétale possible 34

+15€ supplément truffe Tuber Aestivum

+40€ supplément caviar (10g)

VIANDE

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€)*