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 de Bourgogne et sauce Périgueux

Foie gras du Sud Ouest 28

Au naturel, chutney figue au vin de Provence

Prix nets en €, service compris

LES PLATS

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 pommes de terre

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

Linguines aux langoustes de nos côtes de Julien Loire
Médaillons et bisque de langouste, beurre d'estragon 56
- déclinaison végétale possible 34
+15€ supplément truffe de Bourgogne
+40€ supplément caviar (10g)

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

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

Figue 16
Sangria aux épices, caramel de mûre, zéphyr parfumé à la pistache et granola au miel de fleurs

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

Sauce bouillabaisse, sabayon façon aïoli

FROMAGE (SUPP. 24€)

Sélection fromagerie Chez Julien

Trois fromages aux laits différents et mesclun

DESSERT

Selon votre envie

La Cabosse, la Figue ou le Baba

Comprenant l'accord "Mets et Vins"

en deux temps 105€ - en trois temps 115€

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

Prix nets, service compris

MENU GAÏLA
- 125€ -

ENTRÉE

Foie gras IGP Sud Ouest
Au naturel, chutney figue au vin de Provence

POISSON

Poisson de nos côtes, pêche locale de Julien Loire
Sauce 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 Figue ou le Baba

Comprenant l'accord "Mets et Vins"
en trois temps 165€ - en quatre temps 180€
Ce menu est susceptible d'évoluer selon l'arrivage du jour.
Prix nets, service compris