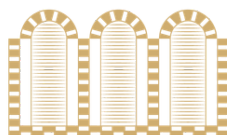


La Table
de la VILLA
FLORENTINE



***La* TRANSMISSION**

Formé auprès de Jean-Louis Nomicos, Christian Le Squer au Georges V, Arnaud Donckele à la Vague d'Or et Plénitude ou Hugo Bourny au Lucas Carton, le Chef Henri Carlier s'inscrit dans une filiation de chefs où la transmission, la rigueur et le sens du détail façonnent l'exigence.

À la Villa Florentine, il orchestre l'ensemble de l'offre gastronomique. Il revendique une cuisine en construction, cohérente et émotive. En construction, parce qu'il assume sa jeunesse comme un élan créatif ; cohérente, car pensée en dialogue constant avec les producteurs et les saisons ; émotive, enfin, parce qu'il cherche à provoquer le souvenir plus que la démonstration.

À ses côtés, une équipe engagée incarne cette vision. Olivier, maître d'hôtel à la Villa Florentine depuis près de trente ans, en porte la mémoire et l'élégance ; le chef sommelier Alexandre André signe des accords en résonance ; Hippolyte Fédry confirme son premier poste de chef pâtissier après plusieurs années chez Paul Bocuse.

Une équipe réunie autour d'une même exigence : celle du goût, du geste juste et de l'intention.

~



Le TERRITOIRE

Sur les hauteurs de Lyon, la Table de la Villa Florentine s'inscrit sur une ligne de crête, entre la ville d'en haut et celle d'en bas, entre ombre et lumière, entre intérieur et extérieur.

C'est depuis cette position singulière que la cuisine s'ancre dans un territoire plus vaste, celui d'une région éminemment riche, façonnée par ses reliefs, ses saisons et ses savoir-faire.

Le Chef Henri Carlier et ses équipes y puisent une matière vivante, choisie au plus près de celles et ceux qui cultivent et élèvent avec exigence. Une constellation de producteurs choisis au fil des rencontres, de la colline aux plaines, des terres aux eaux, anime ce paysage en mouvement.

La carte qui suit en esquisse les contours.

I- PAIN : Boulangerie « Saint Paul », *Lyon (Rhône)*

II- BEURRE et CRÈME CRUE : La Grande allée, *Chambost-Longessaigne (Rhône)*

III- FRUITS et LÉGUMES : Agriz, *Saint-Priest (Rhône)*

IV- FLEURS et POUSSSES : Jean-Luc Raillon, *Saint-Vincent-la-Commanderie (Drôme)*

V- TRUITES et OMBLES : Maison Murgat, *Beaufort (Isère)*

VI- VOLAILLE et OEUFs BIO : La ferme des Cattiers, *Lentivol (Isère)*

VII- AGNEAU : Thomas Bessette, *Haute Loire*

VIII- FROMAGE AFFINÉ : Maison Mons, *Saint-Haon-le-Châtel (Loire)*



Les MENUS

DÉCOUVERTE VÉGÉTALE

Menu Végétarien en 4 services

90

TRAVERSÉE

Menu en 4 services

130

ÉCHAPPÉE

Menu en 6 services

160

PETIT GASTRONOME

Menu Enfant de 3 à 12 ans

40

Accords mets & vins ou boissons : à explorer dans notre livre de cave, auprès de nos sommeliers.

*La carte s'écrit au présent et évolue librement
au rythme des saisons, des arrivages et de l'inspiration du Chef.*

Menu Echappée servi pour l'ensemble des convives, dernière prise de commande à 13h00 au déjeuner et à 21h00 au dîner.



Liste des allergènes disponibles sur demande.

Les CRÉATIONS

ENTRÉES

ASPERGE BLANCHE

grillée de la Drôme, sauce XO, bulots fumés, beurre blanc rafraîchi au thym citron

OMBLE CHEVALIER

de la maison Murgat mariné à la mélisse, sucrine en textures, yaourt infusé à la baie de Batak

MAQUEREAU DE NOS CÔTES

au sel de carvi, déclinaison autour de la livèche, concombre frais et fermenté

PLATS

LIEU JAUNE DE LIGNE

étuvée de petits pois au sureau, jus de coquillages émulsionné à la bergamote

TRUITE ARC-EN-CIEL

de la maison Murgat, bouillon de céleri parfumé au yuzu, beurre noisette

AGNEAU DE HAUTE-LOIRE

au poivre phu quoc, artichaut poivrade confit, bouillon de basilic thaï

VOLAILLE D'ISERE

de la Ferme des Cattiers rôtie, asperges vertes au barbecue, verjus en sabayon, persil

CHARIOT DE FROMAGES

de nos régions affinés par la maison Mons "Fromager et affineur"

26

DESSERTS

FRAISE "DREAM"

d'Agriz en barquette, vinaigrette au balsamique de fraise et notes de vanille

CHOCOLAT "GRAND CRU" VALRHONA

en différentes textures, rafraîchi au citron

