

La villa Barret



NOTRE CARTE DU MOIS

LES TAPAS

| | |
|--|---------------------------|
| Crêpinette de canard et noisettes croquantes | 9,00 € |
| Croustillant façon "Börek" et sauce crémeuse | 9,00 € |
| Assiette de charcuteries et condiments | 12,00 € (Par personne) |
| Frites de patate douce et mayonnaise épicée | 8,00 € |

LES ENTRÉES

| | |
|---|---------|
| Œuf mimosa à la poutargue, velouté de roquette | 14,00 € |
| Vitello tonnato et lait de parmesan | 16,00 € |
| Gaspacho de concombre à l'estragon et stracciatella | 12,00 € |

LES PLATS

| | |
|---|------------------------------|
| Parmentier de veau à la patate douce et cacahuète | 25,00 € |
| Pêche du moment en bourride printanière | 27,00 € |
| Risotto prima verde, émulsion escabèche | 23,00 € |
| Gnocchi de petit pois, lard guanciaie et sucrine | 24,00 € |
| Suggestion du jour | Le Chef vient vous en parler |

LES DESSERTS

| | |
|---|---------|
| Assiette de fromages de pays, confiture de figue et mesclun aux fruits secs | 10,00 € |
| Le Marron : croustillant spéculos, mousse marron et whisky, coulis orange | 10,00 € |
| La Fraise : comme un fraisier, crème diplomate vanille, génoise et menthe | 10,00 € |
| Le Pamplemousse : financier, pamplemousse confit, coulis aux herbes et ganache chocolat blanc | 9,00 € |

Du mercredi au dimanche
de 8h00 à 15h00 et de 18h00 à 22h00



Origine de la viande : France
Nos équipes sont habillées par American Vintage