

La villa Barret



NOTRE CARTE DU MOIS

LES TAPAS

Féta rôtie, tomates séchées, toastinette puccia	10,00 €
Croquettas de jambon cru, ketchup de champignons	7,00 €
Polpette de brandade de morue, aïoli aux piquillos	7,00 €
Patate douce en tempura, sauce cacahuète	8,00 €

LES ENTRÉES

Tartare de daurade du port du Niel aux agrumes et poivre sichuan	13,00 €
Tatin feuilletée de choux rouge, pommes vertes et châtaignes	14,00 €
Velouté de potimarron aux aiguilles de pins, tartine aux shiitake, émulsion au lard	12,00 €

LES PLATS

Gnudi en persillade, crème légère à l'ail doux	22,00 €
Poitrine de veau, brocolettis snackés et jus de cuisson	25,00 €
Limande en feuille de blette, barigoule des côtes lait au marron et combawa	24,00 €
Pièce du boucher, pommes mitrailles boulangères et beurre "Barret"	27,00 €

LES DESSERTS

Assiette de fromage : Cabretou des Pyrénées, accompagnée de fruits secs, confiture de figes maison et sucrose	11,00 €
La petite fraîcheur chocolatée: moelleux chocolat, crémeux chocolat espuma au citron jaune et basilic, streusel au chocolat, citron confit	12,00 €
Comme une Charlotte : biscuit cuillère, poire guyot française pochée aux épices, crème pâtissière allégée, crumble et caramel	11,00 €
Coin Coin !! Pom Pom : Finger tatin de coings et pommes biscuit spéculoos, ganache chocolat blanc et coulis de coing	13,00 €

Tous les jours • de 7h30 à 23h00



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