

La villa  
Barret

## La résidence du mois

signée Cheffe Alexia Fresia



### LES ENTRÉES

Stracciatella, carottes rôties à l'ail, huile de coriandre, noisettes torréfiées .....	15,00 €
Maquereau cuit à la flamme, tarte fine à la tomate et origan, olive noire.....	14,00 €
Tentacule de poulpe grillée, piperade, pesto de roquettes, chorizo.....	16,00 €

### LES PLATS

Épaule d'agneau confite aux épices, houmous citronné, jus réduit.....	26,00 €
Pavé de maigre, fenouils confits et figes rôties, émulsion barigoule.....	28,00 €
Courgettes farcies, boulgour, ricotta, menthe et bouillon de légumes .....	24,00 €
Tataki de bœuf, carottes crémeuses et rôties, chimichurri.....	29,00 €

### LES DESSERTS

Assiette de fromage : Cabretou des Pyrénées, accompagné de fruits secs, confiture de figes maison et sucrose .....	11,00 €
Crème au fromage frais de chèvre, figes rôties de Solliès, crumble.....	11,00 €
Le citron, émulsion pamplemousse et herbes fraîches .....	12,00 €
kumquats confits, sablé praliné	
Le chocolat, moelleux noisettes, caramel beurre salé.....	13,00 €
pignon de pin choucho	

Tous les jours • de 7h30 à 23h00



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