

La villa Barret



NOTRE CARTE DU MOIS

LES TAPAS

Crevettes marinées aux crudités enroulées à la feuille de choux et mayonnaise épicée	8,00 €
Conchiglioni farcie, sauce tomate au basilic	7,00 €
Samossa au Saint Marcellin	8,00 €
Scotch egg sauce au whisky et salade piquante	9,00 €

LES ENTRÉES

Piémontaise de patate douce de notre région au lait de coco	13,00 €
Velouté de lentilles vertes et thon confit à l'huile d'olive	12,00 €
Moule en escabèche aux herbes de Provence	14,00 €

LES PLATS

Médaille de cabillaud, légumes d'hiver sauce marinière	29,00 €
Garbure de paleron de veau à la graisse de canard	27,00 €
Linguine verte sauté, sauce barbecue à l'ail	22,00 €
Suggestion du jour	Le Chef vient vous en parler

LES DESSERTS

Assiette de fromage : Cabretou des Pyrénées, accompagné de fruits secs, confiture de figues maison et sucrose	11,00 €
Panna-cotta vanille, coulis d'agrumes et crumble basilic	10,00 €
Poire au vin rouge, copeaux de chocolat et noix	10,00 €
Moelleux citron meyer, ananas sweet et noisette	11,00 €

Mercredi au Dimanche
8h00 à 15h00 et 18h00 à 22h00



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