

La villa Barret



NOTRE CARTE DU MOIS

LES TAPAS

Tartine de lard confit à la moutarde au miel	8,00 €
Wings de poulet au thym citron	9,00 €
Churros de pomme de terre, mayonnaise aux poivres	7,00 €

LES ENTRÉES

Soupe de poissons de roche, croûtons et sauce rouille	13,00 €
Crudo de poisson du port du Niel au kumquat et balsamique	15,00 €
Œuf bio poché à la betterave et écrasé de topinambour	12,00 €

LES PLATS

Magret de canard et panais en deux façons aux fruits du mendiant	27,00 €
Maigre de méditerranée, choux fleurs rôtis et anchoïade	28,00 €
Cannelloni à la courge, noix et roquefort	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 figes maison et sucrine	11,00 €
Autour du citron Hyérois : biscuit viennois, crème citron Meyer de Joëlle et basilic	10,00 €
Marre O noisette : financier aux marrons, suprême d'orange et noisettes	11,00 €
Choco pom pom : moelleux chocolat noix, pomme tatin et chantilly au chocolat maison	12,00 €

Mercredi au Dimanche
• de 8h00 à 15h00
• de 18h00 à 22h00



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