

La villa
Barret

NOTRE CARTE DU MOIS

signé Alexia Fresia



LES ENTRÉES

Stracciatella, carottes rôties à l'ail, huile de coriandre, noisettes torréfiées

Maquereau cuit à la flamme, tarte fine à la tomate et origan, olive noir

Tentacule de poulpe grillée, piperade, pesto de roquettes, chorizo

LES PLATS

Épaule d'agneau confite aux épices, houmous citronné, jus réduit

Pavé de maigre, haricots verts et figes rôties, émulsion barigoule

Filet de loup, fenouil confit à l'orange, jus de soupe, poutargue

Tataki de bœuf, carottes crémeuses et rôties, chimichurri

LES DESSERTS

Crème au fromage frais de chèvre, figes rôties, cassis, crumble croustillant

Crèmeux citron, émulsion pamplemousse et herbes fraîches,
kumquats confits

Crèmeux chocolat, moelleux noisettes fleur de sel, caramel
pignon de pin choucho

Tous les jours • de 7h30 à 23h00



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