

À LA CARTE

ENTRÉES

LE WAHOO

39€

Le filet fumé puis mariné aux épices Colombo, servi en carpaccio mi-cuit & accompagné d'une vierge de légumes croquants, sorbet katsuobushi, citron vert & bouillon dashi rafraîchit aux agrumes & à la menthe.

L'ŒUF DE POULE

25€

L'œuf poché servi sur une crème de maïs grillé au thé Lapsang Souchong, éffiloché de cuisse de canard confit & pop-corn.

LA SALADE TIÈDE DE SAINT-JACQUES

34€

Les Saint-Jacques juste saisies à la plancha et ses croisillons d'endives en vinaigrette calamansi & curcuma, juliennes de citrons confits et poivre de sumac frais.

LA SOUPE À L'OIGNON PAR CHEF BASTIAN

18€

Dans l'esprit d'une soupe à l'oignon : consommé de poule infusé aux oignons jaunes grillés, versé sur un confit d'oignons blancs & ses pétales d'oignons rouges. Le tout, accompagné de son pain croûstillant & de son crémeux fromager aux notes boisées & torréfiées.

LE BOUILLON DETOX

18€

Le bouillon de volaille infusé au gingembre, curcuma & citronnelle, servi avec une julienne de blanc de volaille & céleri branche.

Menu

La Villa

*La Villa
Bibiscus*

À LA CARTE

PLATS

LE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 28€

Riz cuit au bouillon de champignons sauvages, enrobé dans une concentration crémeuse de champignons rôtis dans un beurre au gingembre & accompagné d'une poêlée forestière.

LA SOURIS D'AGNEAU 49€

Confite dans un curry au citron noir & servie sur un caviar d'aubergine épicé.

LE CARRÉ DE VEAU (350G) 65€

Magnifique côte de veau sélectionnée par le chef, marinée au scotch whisky, puis fumée au bois de fût de whisky & sarrasin torréfiées.

Servi avec ses pommes de terre en 2 façons aux noisettes.

LE MAHI-MAHI 32€

Le filet cuit lentement au beurre façon meunière, accompagné d'une embeurrée de fevettes, céleri branche. Servi avec un consommé dashi fumé & infusé au thé vert matcha, curry vert & bergamote.

ACCOMPAGNEMENTS

La salade de carotte infusée à la fleur d'oranger. 9€

Les pomme de terres en 2 façons & noisettes torréfiées. 9€

Légumes frais & de saison. 11€

Menu

DESSERTS

LE DESSERT DU JOUR 16€
Laissez-vous surprendre par le chef.

ASSORTIMENT DE SORBETS & CRÈMES GLACÉES
Demandez les parfums du moment. 12€

L'ASSIETTE DE FROMAGE 17€
Notre sélection de 3 fromages affinés.

Menu