

# LA VILLA

## LES ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

- **Salade Fraîcheur aux crevettes, avocat et noix, vinaigrette d'agrumes:** 52  
Shrimp and avocado salad with walnuts, citrus dressing
- **Salade fantaisie (roquette, tomate, melon, burrata, bresaola)** 48  
Fantasy salad (arugula, tomato, melon, burrata, bresaola)
- **Salade exotique au cœur de palmier, ananas aux graines de lin et noix** 38  
Exotic salad with hearts of palm and pineapple with flax seeds and walnuts

## LES CARPACCIOS/ CARPACCIOS

- **Carpaccio de bœuf parfumé à l'huile de truffe, salade de roquette et parmesan** 52  
Beef carpaccio flavoured with truffle oil, arugula salad and Parmesan
- **Carpaccio de poulpe, à l'huile d'olive vierge** 48  
Octopus carpaccio with virgin olive oil

## LES ENTRÉES CHAUDES ET LES PÂTES/ HOT STARTERS AND PASTA

- Soupe de poisson de roche aux moules et pommes grenailles** 28  
Rock fish soup with mussels and new potatoes
- Velouté de potimarron aux épices douces et foie gras** 26  
\*Pumpkin soup with sweet spices and foie gras
- Linguine au médaillon de langouste et râpé de bottarga** 78  
Linguine with lobster grated bottarga
- Risotto aux cèpes séchées et à la noix de Saint-Jacques** 95  
Risotto with dried ceps and sea scallops
- Tortellini de langoustines à la nage réduite, parfumées à la citronnelle et au gingembre** 75  
Reduced langoustine tortellini flavoured with lemongrass and ginger
- Tagliatelle aux artichauts et crevettes roses, crème de chorizo** 65  
Tagliatelle with artichoke and pink shrimps with chorizo cream
- Spaghetti aglio, olio et langoustines** 75  
spaghetti aglio, olio and langoustines

# LA VILLA

## LES POISSONS ET FRUITS DE MER/ FISH AND SEAFOOD

• <b>Tentacules de poulpes caramélisées, écrasé de pommes de terre à l'aneth et chips de saucisse</b>	<b>72</b>
Caramelized octopus tentacle, mashed potatoes with dill and sausage chips	<b>78</b>
• <b>Pavé de saumon à l'unilatéral, beurre blanc vanillé et sa fondue de poireaux</b>	<b>76</b>
One-sided grilled salmon steak, white vanilla butter and leek fondue	<b>72</b>
• <b>Dos de loup farci à l'infusion de crevettes et moules, fricassé d'artichaut</b>	<b>79</b>
Sea bass stuffed with shrimp and mussel infusion, artichoke fricassee	<b>72</b>
• <b>Supreme de saint-pierre au beurre de gingembre et râpé de boutargue</b>	<b>79</b>
Saint-Pierre supreme with ginger butter and grated bottarga	<b>79</b>
• <b>Encornet farci au chorizo à la nage de crustacés</b>	<b>90</b>
Stuffed Squid with chorizo and crustacean nage	<b>90</b>
• <b>Mixed grill de la mer et ses légumes grillés au beurre citronné</b>	<b>90</b>
Mixed grilled Sea food and vegetables with lemon butter.	<b>90</b>

## LES VIANDES /MEAT COURSES

• <b>Filet de bœuf façon Rossini</b>	<b>110</b>
Rossini-style beef fillet	<b>79</b>
• <b>Tagliata de bœuf et son lit de roquette aux pignons</b>	<b>95</b>
Beef tagliata on rocket with pine nuts	<b>95</b>
• <b>T-bone à la plancha</b>	<b>99</b>
T-bone à la plancha	<b>74</b>
• <b>Souris d'agneau confite, orzotto au parmesan</b>	<b>99</b>
Lamb shank confit, orzotto with parmesan	<b>74</b>
• <b>Suprême de poulet farci au foie gras</b>	<b>74</b>
Stuffed chicken supreme with foie gras	<b>74</b>

# LA VILLA

## LES FROMAGES/ CHEESES

- **Palette de fromage frais et affiné**

Fresh and aged cheese pallet

46

## LES DESSERTS/DESSERTS

- **Cheesecake au spéculoos**

28

Speculoos cheesecake

- **Crème catalane à l'orange**

28

Catalan orange cream

- **Fondant moelleux, caramel beurre salé**

28

Soft fondant, salted butter caramel

- **Trio mousse au chocolat croquant aux fruits rouges**

36

Trio of crunchy chocolate mousse with red fruits

- **Assiette de fruits coupés**

28

Fruits platter