



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

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

LES VIANDES /MEAT COURSES

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





LA VILLA

LES FROMAGES/ CHEESES

- **Palette de fromage frais et affiné**

46

Fresh and aged cheese pallet

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

