



# LA VILLA

## LES ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

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

## LES CARPACCIOS/ CARPACCIOS

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

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

<b>Soupe de poisson de roche aux moules et pommes grenailles</b>	28
Rock fish soup with mussels and new potatoes	
<b>Velouté de potimarron aux épices douces et foie gras</b>	26
*Pumpkin soup with sweet spices and foie gras	
<b>Linguine au médaillon de langouste et râpé de bottarga</b>	78
Linguine with lobster grated bottarga	
<b>Risotto aux cèpes séchées et à la noix de Saint-Jacques</b>	95
Risotto with dried ceps and sea scallops	
<b>Tortellini de langoustines à la nage réduite, parfumées à la citronnelle et au gingembre</b>	75
Reduced langoustine tortellini flavoured with lemongrass and ginger	
<b>Tagliatelle aux artichauts et crevettes roses, crème de chorizo</b>	65
Tagliatelle with artichoke and pink shrimps with chorizo cream	
<b>Spaghetti aglio, olio et langoustines</b>	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>	72
Caramelized octopus tentacle, mashed potatoes with dill and sausage chips	78
• <b>Pavé de saumon à l'unilatéral, beurre blanc vanillé et sa fondue de poireaux</b>	
One-sided grilled salmon steak, white vanilla butter and leek fondue	76
• <b>Dos de loup farci à l'infusion de crevettes et moules, fricassé d'artichaut</b>	72
Sea bass stuffed with shrimp and mussel infusion, artichoke fricassee	79
• <b>Supreme de saint-pierre au beurre de gingembre et râpé de boutargue</b>	90
Saint-Pierre supreme with ginger butter and grated bottarga	
• <b>Encornet farci au chorizo à la nage de crustacés</b>	
Stuffed Squid with chorizo and crustacean nage	
• <b>Mixed grill de la mer et ses légumes grillés au beurre citronné</b>	
Mixed grilled Sea food and vegetables with lemon butter.	

## LES VIANDES /MEAT COURSES

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





# 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

