



# VILLA NAVARRE

★★★★



*Le Restaurant*

### Besoin d'Idées pour Commencer ...

### To whet your Appetite...

Terrine de Foie Gras de la Villa, envalée de Confettis de Légumes, Gelée de Jurançon, Fleur de Sel à l'Eau de Rose	 23,00€ 20,20€ *
<i>Terrine of foie gras of the Villa served with Jurançon jelly, sprinkled with fine sea salt and rosewater</i>	
Délices d'un pêché mignon de Noix de Saint Jacques sur Carpaccio de Betteraves	22,00 €
<i>Saint Jacques scallops served on a beetroot carpaccio</i>	
Spirale de Saumon Fumé au Mascarpone, Cocotte d'Oeuf Brouillé aux Oeufs de Saumon	14,00 €
<i>Smoked salmon with mascarpone, served with a mini casserole of scrambled eggs and salmon eggs</i>	
Flatter le bon Goût avec une Fricassé d'Escargots et Ris de Veau, Muffins au Boudin Noir et Pommes	18,00 €
<i>Fricassee of snails and calf sweetbreads served with black pudding and apple muffins</i>	

### Poissons de Mer ...

### Seawater Fish...

Roulés de Bar, Amorce d'une subtile Amertume, Marmelade d'Endives à l'Orange et Tomates Confites	23,00 €
<i>Sea bass rolls served with chicory marmalade, a zest of orange and sundried tomatoes</i>	
Picattas de Lotte Laquéé, Dérisonné d'une douce ivresse de Jus Dodé au Floc de Gascogne	24,00 €
<i>Picattas of glazed monkfish served with an oyster and floc de gascogne (local fortified wine) sauce</i>	
Pavé de Cabillaud Poêlé, Finesse gustative de Cannellonis aux Chipirons façon Basquaise	19,00 €
<i>Pan-fried cod fillet, Cannelloni stuffed with baby squid and a tomato and pepper sauce</i>	
Aumônières de Merlu cuit à la Vapeur de Verveine, Girolles et Chips d'Artichaut	19,00 €
<i>Hake aumônières (wafer-thin pastry packet) steamed in lemon verbena, served with wild mushrooms and artichoke crisps</i>	

### Mijotées, Rôties ou Grillées, les Viandes ... Simmered, Roasted or Grilled... Meats...

Filet de Bœuf au Sautoir, Cannelés de Pleurotes Eryngi et Cèpes, Senteurs de sous bois	25,00 €
<i>Seared beef fillet served with eryngi and boletus mushroom cannelés (small pastry with a soft, tender centre and a dark, caramelized crust)</i>	
Pigeon farci d'une Duxelle aux fines herbes, Raffinement de Quenelles au Potiron et Topinambour	24,00 €
<i>Pigeon with herb and mushroom stuffing served with a pumpkin and Jerusalem artichoke purée</i>	
Ballottine de Veau au Sésame Doré, Moelleux de Roseval aux Péquillos	23,00 €
<i>Stuffed, rolled veal sprinkled with golden sesame seeds and served with creamy roseval potatoes and piquillo peppers</i>	
Rosace de Magret, Volupté gourmande de Pyramide de Choux Colorés	 22,00€ 19,40€ *
<i>Fan of duck breast served with a pyramid of red and white cabbage</i>	

### L'Instant Fromager...

### The Cheeseboard...

Ardoise des Pyrénées du fromager affineur Bachelet « Sélection Laëtitia Gaborit, Meilleur Ouvrier de France »	 10,00 €
<i>Platter of selected Pyrenean cheeses from the master affineur, Bachelet "Laetitia Gaborit selection, Meilleur Ouvrier de France"</i>	
Sphère de Poivrons Arlequin, Fromage de Chèvre à la Saugue	8,00 €
<i>Sphere of red, green and yellow peppers stuffed with goat's cheese and sage</i>	

\* **Ce produit Bénéficie de la baisse intégrale de la TVA.**  
Les plats de la carte peuvent différer selon les arrivages journaliers

Les Sucrés pour Terminer ...

...and a Scoop of Sweetness to finish....

Paire Pochée au Vin Rouge Anis Etoilé, Biscuit Tiède façon Bourdalou,  
Embellie de Fleurs de Violette au Sucre 9,00 €  
*Pears poached in red wine and star aniseed, served with a warm frangipane biscuit façon bourdaloue*

Frissonnant Vacherin aux Mirabelles, Tiramisu à l'Orange 9,00 €  
*Mirabelle plum vacherin (baked meringue with ice-cream and whipped cream), zesty orange tiramisu*

Cannelé tout Chocolat Extra Bitter Guyaquil, Crème Brûlée au Potiron  
sur un Sablé Chocolat 9,00 €  
*Extra bitter quayaquil chocolat cannelé, served with a sweet pumpkin crème brûlée on a chocolate butter biscuit*

Café gourmand : 9,00 € 7,90 € \*  
Truffes Chocolat, Macarons, Acapulco Ananas & Framboise  
*Food lover's coffee: served with chocolate truffles, macaroons, pineapple & raspberry delight*

Menu Gourmand au choix à la Carte

Merci de définir votre Menu complet à la prise de commande  
Une Entrée, un Plat, un Fromage et un Dessert 49,00 €

*Each item should be orded at the same time to insure a best quality of service  
A starter, main course, cheese and dessert*

L'Expression du Marché

~ Le Plat du Marché ~ The Market Dish

Un Plat chaud au choix dans l'Expression 16,00 €  
*A main course of your choice from the Expression menu*

Accompagné d'une demi-bouteille d'Eau,  
d'un Café, Thé ou Infusion (Uniquement le Midi) 18,00 €  
*With a half-bottle of water, and a coffee, tea or infusion (Lunch only)*

~ Le Duo du Marché ~ The Market duo ~~23,00 €~~ 20,00 € \*

Une Entrée et un Plat Chaud ou Un Plat chaud et un Dessert au choix dans l'Expression  
*A starter and main course or a main course and dessert from the Expression menu*

~ Le Menu du Marché ~ The Market Menu 25,00 €  
Une Entrée, un Plat et un Dessert au choix dans l'Expression  
*A starter, main course and dessert from the Expression menu*

Toute l'Équipe vous souhaite un Bon Appétit / All the staff wish you a Good Appetite