

La Table de La Villa Navarre

Entrées 12€

Tarte fine de pomme de terre, saumon fumé d'Écosse, crème citron vert, avruga

Mikado d'asperges des landes, œuf de poule plein air, jus de viande tartuffata

Frégola sarda cuisinée comme une paëlla, poêlée de calamars façon pibales

Décortiqué de tourteau, vinaigrette de légumes, mayonnaise au curry madras

Poissons 24€

Dos de cabillaud rôti, boulangère de carottes, câpres et cumin

Levées de maigre, tout un peu autour du poireau, crème de crevettes grises

Meunière de bar condimentée aux éclats de pamplemousse, risotto de petits pois

La Table de La Villa Navarre

Viandes 24€

Tournedos de filet de bœuf relevé aux anchois, pomme dauphine maison

Noix de veau sautoir, fricassée d'asperges, mousseline aux olives noires

Suprême de volaille rôti, légère persillade d'escargot et pomme de terre charlotte

Fromage 10€

Assiette de fromages de notre région

Desserts 10€

Millefeuille crème vanille, touche de caramel au beurre salé

Assiette de fruits du moment, sucs de poivrons rouges, crème glacée mascarpone

Macaron mousseline pistache, fruits rouges, réduction de jus de mûres

Coque chocolat, crème légère vanille, insertion café, pistou menthe