

La Table de La Villa Navarre

Entrées 12€

Velouté léger de haricots tarbais cuisinés comme une garbure

Pressé de jarret de cochon et foie gras, rémoulade de céleri et mâche

Escalope de foie gras rôtie, coing au sirop, réduction de vin rouge

Œuf de poule de plein air mollet en meurette, tuile de pain

Poissons 24€

Merlu de nos côtes, vinaigrette tiède de haricots maïs, pimientos et chorizo

Dos de cabillaud rôti, carottes, confit d'oignons et raisins secs au cumin

Levées de Saint Pierre, jeunes poireaux, potiron, tartufata au jus de viande

La Table de La Villa Navarre

Viandes 24€

*Paleron de bœuf crousti fondant, tapenade de champignons,
Long macaroni au comté*

Filet de canette rôti aux épices douces, polenta poêlée et coing confit

*Noix de quasi de veau, carottes plurielles, laitue braisée,
Sucs de crevettes grises*

Fromage 10€

Assiette de fromages de notre région

Desserts 10€

La version Villa Navarre d'une Forêt noire

Les crêpes tièdes fourrées d'une crème légère à l'orange, caramel Suzette

Poire pochée servie tiède, crème tendre au roquefort et chocolat

*Petits choux garnis d'une crème de marron, clémentine tiède,
Touche de chocolat*