

# LE TEMPS D'UN DÎNER

(SYNONYME : ÉVASION & ÉLÉGANCE)

- 
1. UN INSTANT SUSPENDU, OÙ LES LUMIÈRES S'ADOUCISSENT ET LES SAVEURS S'INTENSIFIENT
  2. DES PRODUITS FRAIS ET DE SAISON, SUBLIMÉS POUR ÉVEILLER LES SENS
  3. UN DÎNER COMME UNE ESCAPADE, ENTRE RAFFINEMENT ET CONVIVIALITÉ, POUR SAVOURER LA SOIRÉE À LA VILLA MASSENET



# ENTRÉES

Foie gras maison, poire pochée au vin rouge et à l'anis 24€  
Homemade foie gras with red wine and anise poached pear

Saint-Jacques snackées, espuma de panais et fève de Tonka 22€  
Seared scallops, parsnip espuma, and tonka bean

Gravlax de truite à betterave, œufs de lampe 20€  
Beetroot-cured trout gravlax with lumpfish roe

Œuf parfait, crème de noix, brunoise de topinambours et ses chips 20€  
Perfect egg, walnut cream, Jerusalem artichoke brunoise, and its chips

Tourte maison à l'effiloché de canard 19€  
Homemade duck confit pie

Prix net et service compris.

# POISSONS

Pêche du jour ...

Catch of the Day ...

**Filet de loup en croûte d'herbes, risotto au citron confit  
et beurre blanc** 33€

Herb-crusted sea bass fillet, candied lemon risotto, and  
beurre blanc sauce

**Omble chevalier, poêlée de champignons, sablé parmesan  
et crème de poireaux et sa salade** 27€

Arctic char, sautéed mushrooms, parmesan shortbread, leek  
cream, and side salad

**Black Tiger gambas accompagné de linguine et sa  
bisque** 42€

Black Tiger prawns with linguine and bisque sauce

Price net et service compris.

# VIANDES

**Filet de Bœuf façon "Rossini" et purée truffée** 38€  
Beef fillet "Rossini style" with truffled mashed potatoes

**Pluma ibérique grillée, jus corsé et pommes sarladaises** 31€  
Grilled Iberian pluma pork, rich jus sarlat-style potatoes

**Pavé de Cerf, sauce au fruits des bois, pommes duchesse et mini carottes pourpre** 28€  
Venison steak, wild berry sauce, duchess potatoes, and baby purple carrots

**Mignon de veau, purée de panais, poêlée de champignons** 28€  
Veal fillet, parsnip purée, and sautéed mushrooms

**Pourris d'agneau cuisson de 7h, polenta de châtaignes, brisure de marrons et noisettes** 29€  
7-hour braised lamb shank with chestnut polenta, with crushed marrons and hazelnuts

**Suggestion du boucher...**  
Butcher's special...

Prix net et service compris.

# MENU ENFANT 14€

Pavé de saumon ou steak haché

Salmon steak or ground beef steak

Accompagné de purée, pâtes, légumes ou frites

Served with mashed potatoes, pasta, vegetables or fries

Price net et service compris.

# LES DESSERTS DU JOUR SONT SIGNÉS

## “LES DÉLICES D'ARISTÉE” 10 €

Demander à nos serveurs de vous présenter  
notre plateau de desserts

Ask our staff to see our dessert tray

## ASSIETTE DE FROMAGE

Assortiment de fromages

12 €

Assorted cheeses selection

N'hésitez pas à nous demander une boisson chaude ou la carte des digestifs.

Please let us know if you would like a hot drink or the digestif menu.

Price net et service compris.