

# 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

|   |     |
|---|-----|
| <i>Foie gras maison, poire pochée au vin rouge et à l'anis</i>                | 24€ |
| <i>Homemade foie gras with red wine and anise poached pear</i>                |     |
| <i>Saint-Jacques sautées, espuma de parsnip et fève de Tonka</i>              | 22€ |
| <i>Seared scallops, parsnip espuma, and tonka bean</i>                        |     |
| <i>Gravlax de truite à betterave, œufs de lampe</i>                           | 20€ |
| <i>Beetroot-cured trout gravlax with lumpfish roe</i>                         |     |
| <i>Oeuf parfait, crème de noix, brunoise de topinambours et ses chips</i>     | 20€ |
| <i>Perfect egg, walnut cream, Jerusalem artichoke brunoise, and its chips</i> |     |
| <i>Courte maison à l'effiloché de canard</i>                                  | 19€ |
| <i>Homemade duck confit pie</i>   |     |

Prix net et service compris.

# POISSONS

Pêche du jour ...

Catch of the Day ...

Fillet 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

Prix net et service compris.

# VIANDES

|   |     |
|---|-----|
| <i>Fillet de Boeuf façon "Rossini" et purée truffée</i><br>Beef fillet "Rossini style" with truffled mashed potatoes  | 38€ |
| <i>Pluma ibérique grillée, jus corsé et pommes sarladaises</i><br>Grilled Iberian pluma pork, rich jus sarlat-style potatoes  | 31€ |
| <i>Pavé de Cerf, sauce au fruits des bois, pommes duchesse et mini carottes pourpre</i><br>Venison steak, wild berry sauce, duchess potatoes, and baby purple carrots               | 28€ |
| <i>Mignon de veau, purée de parsnip, poêlée de champignons</i><br>Veal filet, parsnip purée, and sautéed mushrooms  | 28€ |
| <i>Tourte d'agneau cuisson de 7h, polenta de châtaignes, brisure de marrons et noisettes</i><br>7-hour braised lamb shank with chestnut polenta, with crushed marrons and hazelnuts | 29€ |

*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

Prix net et service compris.

# LES DESSERTS DU JOUR SONT SIGNÉS

## “LES DÉLICES D'ARISTÉE”

10 €

Demandez 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.

Prix net et service compris.