

Hélène Darroze à Villa La Coste

Menu Festif All Day Dining

Entrée, plat, dessert à 85€ ou plats à l'unité

Terrine de foie gras de canard des Landes poché dans un vin chaud épicé
chutney de Noël aux fruits confits de la maison Lilamand 36

ou

Carpaccio de noix de Saint-Jacques de la baie de Seine
choux rave, truffe et vinaigrette de fenouil 32

Homard bleu poché aux épices Tandoori
mousseline de carottes aux agrumes confits
réduction de poivre Cubèbe à la coriandre fraîche 52

ou

Suprême de chapon de Bresse, truffe noire du Vaucluse
topinambours rôtis, sauce Albuféra 46

Notre bûche de Noël au chocolat Guanaja 70% et orange 21

ou

Vacherin contemporain aux agrumes 16

A la carte

Tourte de canard sauvage au foie gras de canard des Landes
pickles de légumes de saison 28

Soupe de potiron muscade aux parfums de sauge
crème fouettée au lard fumé 18

Risotto lié d'une crème de céleri à la truffe noire Mélanosporum 42

Cheese-burger au bœuf de Charolles et à la tomme de brebis de la fromagerie Coste
poivrons del piquillos confits et sauce barbecue au gingembre, frites taillées au couteau 36

Banon de Provence, salade de chou-rave et céleri branche 18

Baba signature imbibé d'Armagnac Darroze
crème fouettée à la vanille bourbon 28