

Villa  
La Coste

In suite dining  
Par H el ene Darroze

Villa  
La Coste

Servi de 12.00 à 22.30 / *Served from 12.00pm to 10.30pm*

## LES ENTREES

Planche de charcuteries de porc “Noir de Bigorre” 26

*Charcuterie board with “Noir de Bigorre” pork*

Tourte de canard sauvage au foie gras  
de canard des Landes

Pickles de légumes de saison 28

*Wild duck and foie gras from “Les Landes” pie,  
Seasonal pickled vegetables*

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

*Duck foie gras from les Landes poached in a spiced mulled wine  
Christmas candied fruits chutney*

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

*Butternut squash soup with sage perfumes,  
« Crème fouettée » with smoked lardon*

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

*Carpaccio of scallops from la baie de Seine  
kohlrabi, truffle and fennel vinaigrette*

Villa  
La Coste

## LES DESSERTS

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

*Banon cheese from Provence, kohlrabi and celery salad*

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

*Baba signature with Armagnac Darroze,  
Bourbon vanilla whipped cream*

Vacherin contemporain aux agrumes 16

*Mordern citrus vacherin*

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

*Orange and Guanaja 70% chocolate bûche*

## LA CARTE DE NUIT

Servi de 22:30 à 7:00 / *Served from 10:30pm to 07:00am*

Planche de charcuteries de porc  
"Noir de Bigorre" et fromages du Pays 26

*Charcuterie board with "Noir de Bigorre" pork and cheese  
from Provence*

Tourte de poulet jaune et foie gras de canard  
des Landes, pickles de légumes 26 / 36

*Chicken pie with foie gras from les Landes and pickled  
vegetables*

Assiette de truite fumée 28

*Smoked trout plate*

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

*Orange and Guanaja 70% chocolate bûche*

Assiette de fruits de saison du pays 16

*Seasonal fruit plate from Provence*

## ALLERGENS

Tourte de volaille : gluten, œufs, lactose, fruits à coques

*gluten, eggs, dairy, nuts*

Terrine de foie-gras : gluten, sulfite

*gluten, sulfite*

Soupe de potiron : lactose, porc

*dairy, pork*

Carpaccio de St-Jacques : crustacé

*shellfish*

Homard poché : crustacé, lactose

*shellfish, dairy*

Suprême de chapon : gluten, lactose, sulfite

*gluten, dairy, sulfite*

Risotto : céleri, lactose

*celery, dairy*

Cheese-burger : gluten, lactose, sesame

*gluten, dairy, sesame*

Banon : lactose

*dairy*

Vacherin : œufs, lactose

*eggs, dairy*

Baba : gluten, lactose

*gluten, dairy*

Bûche de Noël : œufs, gluten, lactose

*eggs, gluten, dairy*

## LES PLATS

Homard bleu poché aux épices Tandoori

mousseline de carottes aux agrumes confits  
réduction de poivre Cubèbe à la coriandre fraîche 52

*Blue lobster poached in Tandoori spices*

*carrots and confit citrus mousseline*

*Cubèbe pepper reduction with fresh coriander*

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

*Capon supreme from Bresse*

*black truffle from Vaucluse*

*roasted Jerusalem artichoke, Albuféra sauce*

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

*Risotto with a celery cream*

*and Mélanosporum black truffle*

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

*Cheeseburger with Charolles beef*

*and sheep chesse from "la fromagerie Coste"*

*Confit piquillo peppers and ginger barbecue sauce, homemade fries*