

La Table de La Villa Romaine

*Nous travaillons avec des produits frais et de saison,
n'hésitez pas à nous contacter pour connaître le menu du jour*



À titre indicatif,

Quelques Entrées...

Foie gras de canard IGP Sud-ouest mi - cuit, gelée de baies d'açaï et vin rouge
Chipirons à la plancha, aubergine façon Caponata, coulis de poivrons
Thon de ligne snacké et mariné, avocat et tourteau en guacamole au chipotle
Œuf parfait, crème de carottes, girolles sautées, jus de veau
Tataki de bœuf charolais, marinade thaï et légumes croquants

Quelques plats...

Carré de côtes de veau rôti, jus court, feuille à feuille de pommes de terre façon sarladaise
Maigre de ligne, barigoule de légumes et bisque de crabe bleu
Dos de skrei grillé sur sa peau, risotto de petit épeautre, bouillon émulsionné
Turbot, caviar de lentilles Beluga et espuma de panais
Magret de canard IGP légèrement fumé au thym, mousseline de pommes de terre à la fève Tonka

Les fromages

Assortiment de 3 fromages affinés, mesclun et vinaigrette à l'huile de noix
Le Cabécou de Madame Doussot

Quelques Desserts...

Pavlova revisitée, meringue à la française, fraises du Périgord, crème double vanille
Pêche pochée au romarin, chantilly de thym et muesli croustillant au miel
Quetsche rôtie, financier noisette, coulis de prune au poivre de Malabar
Saint joseph, mousse chocolat Guayaquil, crumble cacao et praliné noix du Périgord
Tarte citron Kalamansi sur un sablé breton, crème glacée au sésame noir

*Menu à 47 euros,
en 3 services avec entrée, plat et fromage ou dessert*