



LA TABLE D'HÔTES D'EMMA

PANNA-COTTA D'ASPERGES VERTES À LA FÈVE DE TONKA,
BROSSE DE BREBIS À LA MÉLISSE,
ÉMULSION D'AGRUMES À L'HUILE DE D'OLIVE
OU
FINANCIER D'ARTICHAUTS DE PAYS ARROSÉ D'HUILE D'OLIVE,
CRÈME DE PETITS POIS, JUS BARIGOULE,
FINES TRANCHES DE COPPA



PAVÉ DE MAIGRE DE CORSE RÔTI SUR PEAU,
VINAIGRETTE AUX FRUITS DE LA PASSION,
JARDINIÈRE DE CAROTTES NOUVELLES À LA CORIANDRE
OU
ARAIGNÉE DE COCHON DU LIMOUSIN POÊLÉE,
CRÈME D'ÉCHALOTES AU WHISKY ET À L'ESTRAGON,
GNOCCHIS DE VITELLOTTE



CRÈME PRISE AU CHOCOLAT NOIR À LA CARDAMOME,
BISCUIT SHORTBREAD, SORBET RHUBARBE HIBISCUS
OU
ÉCLAIR À LA FRAISE, MOUSSE DU FRUIT ET COULIS BASILIC,
CRÉMEUX PISTACHE AU MASCARPONE

SIGNATURE DE LA VILLA REGALIDO ****

AGNEAU DE PROVENCE RÔTI À L'AIL CONFIT, TOMATE EN 3 FAÇONS

SERVI POUR 2 CONVIVES

À LA CARTE : 25 EUROS / PERSONNE

AU MENU : SUPPLÉMENT 10 EUROS / PERSONNE