



L A T A B L E D ' H Ô T E S
D ' E M M A

VELOUTÉ DE POTIRON ET GNOCCHIS DE SAINT JACQUES,
CAMEL DE BETTERAVE ET POP-CORN SALÉ
OU

SAUCISSE D'AGNEAU MAISON, MENTHE ET TOMATES CONFITES,
COMPOTÉE D'OIGNONS, SALADE DE POMMES DE TERRE TIÈDES.



ONGLET DE VEAU CUIT ROSÉ,
ÉCHALOTE RÔTIE, POIREAU EN DEUX CUISSONS,
SALMIS DE JUS DE VEAU AUX OLIVES NOIRES
OU

BEIGNET DE LOTTE À LA NIORA SUR UN TITAN DE COURGETTE JAUNE,
BEURRE DE GRENADE IODÉ.



ENTREMET MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR,
BISCUIT À L'HUILE D'OLIVE ET AU MIEL,
CRÉMEUX À LA FRAMBOISE, ÉCLATS DE FEUILLANTINE
OU

FIN BISCUIT SPÉCULOS, COMPOTÉE DE FIGUES AU JUS DE RAISIN,
GLACE CAMEL AU BEURRE SALÉ.

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