

# VILLA MARQUISE

## *Suggestions des fêtes\**



### ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit, chutney	26€
Tarama à la truffe, blinis	16€
Gros escargots de Bourgogne par 6	17€
Saumon fumé, blinis, crème citronnée	22€
Soupe à l'oignon gratinée au compté	15€
Mont d'Or rôti à partager, vin blanc, thym, croûtons	31€

### PLATS

Entrecôte de bœuf 300g, sauce béarnaise, frites fraîches	35€
Médaille de lotte, crème au safran, jeunes carottes caramélisées	31€
Coquillettes à la Tartufata, jus de volaille, jambon blanc, comté	26€
Saint-Jacques snackées, bouillon de légumes infusé au foie gras, purée de céleri	31€
Suprême de volaille façon blanquette, sauce blanquette, champignons de Paris, oignons grelots, carottes, riz pilaf	24€
Filet de cabillaud, tombée d'épinards, poêlée de champignons, crème aux herbes fraîches	29€

### DESSERTS

Trilogie de fromages	16€
Mi-cuit au chocolat, praliné, glace vanille	14€
Tarte tatin maison	14€
Miroir de mangue, coulis de fruits exotiques	14€
Tiramisu traditionnel, crème mascarpone, biscuits cuillère imbibés au café, cacao	12€
Crêpe Suzette	14€

RÉSERVER

*\*Les suggestions des fêtes vous sont proposées du 24 décembre à 18h jusqu'au soir du 25 inclus, puis du 31 décembre à 18h jusqu'au soir du 1er janvier inclus.*

# VILLA MARQUISE

*Suggestions for the festive season\**



## STARTERS

Semi-cooked duck foie gras, chutney	26€
Truffle tarama, blinis	16€
Large Burgundy snails, 6	17€
Smoked salmon, blinis, lemon cream	22€
Onion soup au gratin with compté cheese	15€
Roasted Mont d'Or to share, white wine, thyme, croutons	31€

## MAIN DISHES

Beef entrecôte 300g, béarnaise sauce, fresh French fries	35€
Monkfish medallion, saffron cream, caramelized baby carrots	31€
Tartufata shell pasta, poultry jus, white ham, comté cheese	26€
Snacked scallops, vegetable broth infused with foie gras, celery purée	31€
Chicken supreme blanquette style, blanquette sauce, button mushrooms, baby onions, carrots, rice pilaf	24€
Cod fillet, spinach, pan-fried mushrooms, fresh herb cream	29€

## DESSERTS

Trilogy of cheeses	16€
Chocolate mi-cuit, praline, vanilla ice cream	14€
Homemade tarte tatin	14€
Mango mirror, exotic fruit coulis	14€
Traditional tiramisu, mascarpone cream, coffee-soaked spoon cookies, cocoa	12€
Crepe Suzette	14€

**BOOK A TABLE**

*\*Holiday suggestions are available from December 24th at 6pm to the evening of December 25th, then from December 31st at 6pm to the evening of January 1st.*