En raison de l'augmentation de nos charges et des matières premières nous sommes contraints d'augmenter des prix. Merci de votre compréhension

Le Villance

Entrées

	Entrée	Plat
Carpaccio de Bœuf aux copeaux de parmesan, Basilic	17,00	19,50
Assiette de Saumon fumé et sa garniture	19,90	24,90
Fondus aux Fromages	15,90	22,90
Les Croquettes aux crevettes grises artisanales	18,90	23,90
Le duo de croquette et fondu	17,90	
Poêlée de scampis à l'ail	19,00	23,00
Cervelle de Veau Tartare ou Meunière	17,50	22,50
Huîtres Fines de Claire 6	18,50	
9	25,50	
12	33,90	
Os à Moelle Rôti à la Fleur de Sel	17,90	

Brasserie

Vol au vent de poule fermière	23,00
Vol au vent de poule fermière et Ris de Veau	36,00
Boulettes sauce tomate	17,90
Ris de Veau rôti béarnaise	36,00
Rognon de Veau à la Liégeoise ou à la Moutarde Meaux	23,90
Demi poulet rôti, salade, frites	19,00
Tête de Veau à la Française (Hommage à Alain Troubat)	23,00
Tête de Veau en Tortue (Hommage à Alain Troubat)	25,00

Poissons

Sole Meunière (450 gr)	39,00
Saumon béarnaise	24,00
Dos de Cabillaud Mousseline	35,00
Homard (650 gr) Belle-Vue Rôti beurre blanc	69,00
Aile de Raie Meunière	26,00

Viandes

Américain préparé ou nature	23,00
Filet pur haché minute au couteau à l'italienne (huile d'olive, parmesan, roquette)	32,00
Pavé de Bœuf irlandais 250 gr	24,00
Entrecôte irlandaise 300 gr	29,00
Filet pur de Rubia Gallega (maturé 6 semaines) 250 gr	36,00
Nos sauces : Poivre vert, archiduc, béarnaise, choron, Roquefort, moutarde de Meaux)	3,90

Menu à 49,00 €

Les 6 Huîtres Fines de Claires
Ou
Asperges Mousseline et Crevettes Grises
Ou
Terrine de Caille Farcie au Foie Gras et Abricot Californien
****
Cassolette de Ris et Rognon de Veau Dijonnaise
Ou
Filet de Turbot aux Pointes Vertes
Ou
Demi Homard Rôti Beurre Blanc aux Herbes (+15€)
Homard Entier Rôti Beurre Blanc aux Herbes (+25€)
****
Assiette Trio de Desserts
Ou
Assiette de Fromages

Formules Lunch

Lunch complet 29,00 €
Entrée + Plat 24,00 €
Plat + Dessert 24,00 €
Plat 19,00 €

Cuisses de Grenouilles à l'Ail
Ou
Les 4 Huîtres Fines de Claires
Ou
Salade de Foies de Volaille

****
Ballotine de Blanc de Poulet aux Légumes
Ou
Duo de Poisson Beurre Blanc Estragon
Ou
Pavé Irlandais Poivre Vert
****

Duo de Desserts

Suggestions

	Entrée	Plat
Jambon Serrano, Salade aux Pommes et Noix	18,00	26,00
St-Jacques Rôties aux Asperges	19,00	29,90
Tagliata de Bœuf Teriyaki	17,50	22,50
Pigeonneau Rôti au Naturel		36,00
Nos Asperges : Mousseline	**19,00**	**25,00**
Flamande	**19,00**	**25,00**
Mousseline et Saumon Fumé	**24,00**	**30,00**
Tomate Mozzarella	18,00	26,00

Salades

Salade aux Crevettes Grises	22,00	28,00
Crottin de Chavignol sur son lit de Salade (avec ou sans Miel)	13,00	19,00

Pâtes

Penne, tomates, basilic, huile d'olive	15,00
Linguini et sa Poêlée de Scampis et Pleurotes Tomates séchées	23,00

Nos plats enfants

Boulettes sauce tomate	9,00
Penne tomate et basilic	9,00
Steak, frites	14,00

Nos vins au verre

Blanc

Loire—Fiefs Vendéens «Les Clous» Thierry Michon	8,50
Loire—Pouilly Fumé Tronsec J. Mellot	8,90
Bourgogne Chardonnay Nuiton—Beaunoy	8,90

Rosé

Provence-M de Minuty	7,50

Rouge

Loire—Fiefs Vendéens Domaine St-Nicolas Thierry Michon Biodynamique	7,90
Loire—Sancerre « Le Rabault » J. Mellot	9,90
Bordeaux—Château Clauzet 2017 St-Estèphe	9,90
Rhône—Croze Hermitage Domaine du Colombier	9,90

Avis important : Veuillez signaler toute forme d'allergies