

Nous remercions Christophe Ternest et Denis Baudoux pour le relooking du Villance

Nos Planches à partager

Planche du Fromager	16,00
Planche du Charcutier	15,00
Planche Mixte	18,00
Planche du « Villance »	19,50
Portion d'Olives de Kalamata 100 gr	4,50
Portion Amandes Grillées	4,50
Terrine de Gibier	14,00

Menu à 49,00 €

Les 6 Huîtres Fines de Claires
Ou
Duo de Foie Gras, Carpaccio de
Saint-Jacques à la Truffe
Ou
Risotto aux Champignons des Bois, Jus de Veau

Côte de Biche Fine Champagne

Ou
Darne de Turbot Mousseline

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

Suggestions

Tagliata de Bœuf Teriyaki	17,50	22,50
Pigeonneau Rôti au Naturel		36,00
St-Jacques Rôties au Chicon Beurre Blanc	24,00	36,00
Filet de Biche Rôti au Naturel		32,00
Choucroute Garnie		28,00
Foie Gras de Canard Maison	23,00	

Entrées

Entrée Plat

Carpaccio de Bœuf aux copeaux de parmesan	17,50	20,00
Assiette de Saumon fumé et sa garniture	19,90	24,90
Fondus aux Fromages	15,90	22,90
Les Croquettes aux crevettes grises maison	18,90	23,90
Le duo de croquette et fondu	17,90	
Poêlée de scampis à l'ail	19,00	25,00
Cuisses de Grenouille Beurre à l'Ail	18,50	26,50
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	
Foie Gras de Canard Maison	23,00	

Brasserie

Vol au vent de poule fermière	23,00
Vol au vent de poule fermière et Ris de Veau	36,00
Boulettes sauce tomate	19,00
Ris de Veau rôti béarnaise	36,00
Rognon de Veau à la Liégeoise ou à la Moutarde Meaux	25,00
Demi poulet rôti Fermier, salade, frites	19,00
Tête de Veau à la Française (Hommage à Alain Troubat)	25,00
Tête de Veau en Tortue (Hommage à Alain Troubat)	27,00
Choucroute Garnie	28,00

Poissons

Tomates aux Crevettes Grises	29,00
Sole Meunière (500 gr)	43,00
Saumon béarnaise	26,00
Dos de Cabillaud Mousseline	32,00
Homard (650 gr) Belle-Vue ou Rôti Beurre Blanc	69,00

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

Le Villance

Formules Lunch

Lunch complet 29,00 €

Entrée + Plat 24,00 €

Plat + Dessert 24,00 €

Plat 19,00 €

Toast aux Champignons
Ou
Les 4 Huîtres Fines de Claires
Ou
Scampi Tempura

Suprême de Pintadeau à l'Estragon
Ou
Filet de Bar au Fenouil
Ou
Pavé Irlandais Poivre Vert

Duo de Desserts

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 » Biodynamie	9,90
Loire—Sancerre « La chatellenie » - J Mellot	9,90
Bourgogne Chardonnay—Nuiton Beaunoy	9,50

Rosé

Provence-M de Minuty	7,80
----------------------	------

Rouge

Loire—Cheverny - Ph Tessier	8,90
Loire—Sancerre « Le Rabault » - J Mellot	9,90
Bordeaux—Château Clauzet 2017 - St Estèphe	9,90
Rhône—Crozes Hermitage—Ville Rouge « Terre d'Eclat »	9,90

Désirez-vous des renseignements sur le présence des allergènes dans nos produits ?
Notre responsable vous renseignera volontiers
Nous attirons votre attention sur le fait que la composition des produits peut varier.