



# Le Villance

— Brasserie - Restaurant —

## LE MENU DES CHEFS

(\*2 personnes obligatoirement)

**110 € / personne**

Entrée pour 2 : **1 boîte de Caviar Schenka exclusive selection** poids : 30 Gr

Plat par personne : **1 Homard entier** portion : +/- 650 Gr  
Soit : - Froid en Belle-Vue (sauce Cocktail et Mayonnaise)  
- Rôti à l'Ail, beurre blanc et aux herbes  
- Rôti à l'Armoricaine (déglacé au cognac, tomates, paprika et ail)

---

## LES SUGGESTIONS DU MOMENT

### En entrée :

Ravioles aux truffes, crème à la ricotta	(2 pièces)	15 €
Poêlée de Foie Gras, pommes caramélisées et porto rouge		18 €
Salade de Homard (1/2), pignons de pin, tomate, concombre, échalotes et vinaigrette au basilic		36 €

### En plat :

Ravioles aux truffes, crème à la ricotta	(5 pièces)	25 €
Moules Bouchot de la baie de Somme au pastis et au fenouil (+/- 700 Gr), frites		28.50 €
Jambonneau entier (+/- 600 Grs) rôti, à la moutarde à l'ancienne et pomme de terre rissolées		29 €

### En Plat pour 2 personnes :

Côté de Bœuf BLACK ANGUS Irlandaise servie bleue ou saignante avec 2 sauces au choix, garnie frites et salade	de +/-	1,2-1,4 Kgs	<u>25 mins</u>	100 € / Kg
---	--------	-------------	----------------	------------

(Cuissons à point et bien cuit proscrites)