



# NOS MENUS

A sélectionner pour l'ensemble des convives

## DÉCOUVERTE

4 temps

Uniquement au déjeuner du lundi au vendredi

75€

---

## EXPÉRIENCE

5 temps

90€

---

## SIGNATURE

7 temps

125€

## ACCORDS METS ET VINS

Sélection du Sommelier

### FORMULE FRAÎCHEUR

*(3 boissons sans alcool)*

12cl

35€

### FORMULE VILLA

*(3 verres de vin)*

12cl

45€

### FORMULE PRESTIGE

*(3 verres de vin prestige)*

12cl

85€

Prix nets, service compris - La liste des allergènes est disponible sur simple demande. Selon les dispositions régies par le décret n° 2002-1465 en date du 17 décembre 2002, Villa Fleurié ainsi que ses fournisseurs garantissent l'origine des viandes bovines. Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

## NOS ENTRÉES

Z'escargot des hauts frits en tempura <i>Poivron confit &amp; Piquillos</i>	26 €
Camarons Label rouge au naturel <i>Stracciatella crémeuse</i>	25 €
Foie gras de Canard rôti <i>Travaillé autour du Champignon</i>	28 €
Salade de Palmiste <i>Coco &amp; Citronnelle</i>	27 €

## NOS PLATS

Poisson du moment au naturel <i>Tofu mariné &amp; Condiment kiwi</i>	39 €
La Saint-Jacques juste saisie <i>Aubergine &amp; Kaloupilé</i>	47 €
Filet de Poulet Péï <i>Feuille à feuille de pomme de terre à la truffe noire &amp; Purée d'ail</i>	41 €
Caille des Avirons rôtie sur le coffre et son Foie Gras <i>Tarte à la courgette &amp; Oignon confit</i>	44 €
Pièce de Bœuf <i>Lentilles de Cilaos &amp; Chocolat</i>	47 €

## NOTRE FROMAGE

Plateau de fromages de la Maison Legrain <i>Affinés par notre fromager à La Réunion</i>	18 €
--	------

## NOS DESSERTS

Soufflé chocolat <i>Grué de cacao &amp; Granité piment doux</i>	16 €
Fraise en texture & Bissap <i>Sur l'idée d'un Blanc Manger</i>	16 €
La Mangue <i>Gingembre &amp; combava</i>	16 €
Le Millefeuille <i>Vanille intense, rafraîchi à l'avocat</i>	15 €