



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.

N O S E N T R É E S

Z'escargot des hauts frits en tempura <i>Poivron confit & 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 & Citronnelle</i>	27 €

N O S P L A T S

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

N O T R E F R O M A G E

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

N O S D E S S E R T S

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