



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'escargots des Hauts rôtis <i>Brède Mafane & Garam Massala</i>	26 €
Camarons Label Rouge au naturel <i>Raviole & Stracciatella crémeuse</i>	25 €
Foie gras de Canard poêlé <i>Travaillé autour du Champignon</i>	28 €
Bringelle en textures <i>Truffe & Chèvre de Takamaka</i>	27 €

NOS PLATS

Poisson du moment au naturel <i>Tofu mariné & Condiment kiwi</i>	39 €
Langouste des TAAF basse température <i>Tomate & Capucine tubéreuse</i>	49 €
Volaille fermière Péï <i>Purée & Dango de Pomme de terre rose, Noix de coco & Jus court</i>	41 €
Pigeon des Avirons rôti sur le coffre <i>Navet Daïkon & Brocoli</i>	47 €
Pièce de Bœuf <i>Lentille de Cilaos & 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 & Granité piment doux</i>	16 €
Fraise en textures & Bissap <i>Sur l'idée d'un Blanc Manger</i>	16 €
La Mangue <i>Gingembre & Combava</i>	16 €
La Vanille <i>Dans tous ses états</i>	16 €