



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

Langouste des TAAF <i>Tomates, pastèque & tagète du jardin</i>	32€
Ombrine en sashimi <i>Lentilles de Cilaos & tamarin</i>	26€
Chou Petsaï & agrumes <i>En kimchi & foie gras de canard poêlé</i>	28€
Agnolotti d'Ardinoix <i>Vin oxydatif & champignons</i>	27€

NOS PLATS

Poisson du moment au naturel <i>Butternut & main de Bouddha</i>	39€
Légine des TAAF basse température <i>Travaillée autour de la Bringelle</i>	45€
Volaille bio du Tampon <i>Maïs et fève de Tonka</i>	41€
Agneau en deux cuissons <i>Petits pois & géranium</i>	45€
Quasi & Ris de veau <i>Chouchou & mangue verte</i>	47€

NOTRE FROMAGE

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

NOS DESSERTS

Le Champignon <i>Praliné & truffe</i>	16€
Chocolat noir de Madagascar 74% <i>Echalotte noire & thé tchai</i>	16€
La banane <i>Miel de baies roses & pollen</i>	16€
La Vanille <i>Dans tous ses états</i>	16€