

La Terrasse by La Villa

Entrées / Starter

Terrine de campagne, pickles de légumes, graines de moutarde
Country terrine, vegetable pickles, mustard seeds

~

Burrata crémeuse comme une panzanella
Creamy Burrata as panzanella

~

Crudo du jour, agrumes et fenouil
Crudo of the day with citrus and fennel

~

Salade de quinoa, mesclun, avocat, vinaigrette à la grenade
Quinoa salad, mixed greens, avocado, pomegranate vinaigrette

La Terrasse by La Villa

Plats / Dishes

*Pâtes fraîches aux champignons des bois,
émulsion de parmesan*

Pasta with wild mushrooms, emulsion of parmesan cheese

~

*Pêche du jour grillée, sauce vierge
Grilled fish of the day with sauce vierge*

~

*Volaille rôtie, jus de cuisson
Roast poultry, gravy*

~

*Paleron de veau braisé aux olives, jus de braisage
Braised veal chuck with olives, gravy*

La Terrasse by La Villa

Garniture / Topping

Salade verte, vinaigrette à la moutarde
Side lettuce, mustard dressing

~

Pommes Frites
Paille potatoes

~

Légumes poêlés ou vapeur
Pan-fried or steamed vegetables

~

Cocotte de gnocchi au parmesan
“Cocotte” of gnocchi with parmesan

La Terrasse by La Villa

Dessert / Dessert

Assiette de fromages, confiture de figues
Cheese plate with fig jam

~

Assiette de fruits frais de saison
Fresh seasonal fruit plate

~

Pâtisserie vitrine au choix
Choice of pastries on display

~

Assortiment de glaces et sorbets
Ice creams

~

Assortiment de 6 macarons (boîte)
Assortment of 6 macaroons (box)

Ou à l'unité / Or single unit