

# Villa Morelia ★★☆☆

Dîner du mercredi 31 décembre 2018  
Cuisine d'Instinct

**Champagne** et amuses bouches du Chef.

\*\*\*\*\*

**Tartelette de homard au crémeux butternut et cumin.**

*Chablis les Vénérables 2014.*

\*\*\*\*\*

**Tourte de ris de veau au genièvre et champignons, jus de viande au praliné et poivre de Sichuan.**

\*\*\*\*\*

**Bar de ligne, omelette aux huîtres et aux herbes, chantilly à la coriandre.**

*Domaine de Lherre Sauvignon blanc.*

\*\*\*\*\*

**Déclinaison autour de la volaille de Bresse : le blanc pôché, les cuisses en fricassée comme une blanquette, crosnes frits.**

*Gigondas les Gouberts 2014*

\*\*\*\*\*

**Croustille de Bleu du Queyras aux oignons confits et mesclun.**

*Bastide des Oliviers. Côte de Provence Garéoult. 2015*

\*\*\*\*\*

**Boule de neige au chocolat blanc. Crémeux praliné amandes noisettes et fraîcheur.**

\*\*\*\*\*

**Le prix, 140€ par personne**, comprend le dîner dégustation de 6 plats, l'apéritif au champagne, les eaux plates et pétillantes et la coupe de champagne des 12 coups de minuit



Tous nos plats sont élaborés sur place, à partir de produits bruts, sélectionnés avec attention par notre Chef.

L'accord mets/vins est en sus, au prix de 40€/personne

Menu enfant – de 12 ans 50€

*A la Villa Morelia, le pourboire de 5 à 10 % fait partie de la coutume*

**Conditions de réservation** pour les réservations individuelles (1–8 personnes) :

La réservation est valable seulement après le règlement de 100 % du montant total de la commande.

Pour les groupes de plus de 8 personnes nous consulter.

**Conditions d'annulation :**

Jusqu'au 24 décembre – 0 % de frais d'annulation

Jusqu'au 29 décembre 50% du montant total de la commande.

Moins de 48 heures – 100 % de frais d'annulation



Tous nos plats sont élaborés sur place, à partir de produits bruts,  
sélectionnés avec attention par notre Chef.