

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.