

STARTERS

Green vegetables salad with organic olive oil	9
Velouté of peas with ricotta cheese	10
Ravioli from Royan, pesto, dried tomatoes and pine nuts	12
Caesar salad and parmigiano reggiano cheese	13
Thin sliced organic cucumber with "Burrata Pugliese" mozzarella and pesto	14
Organic salmon marinated in lime, artichoke tapenade and sucrine lettuce	14
Tartar of avocado and flesh of crab, mustard leaves	15
Organic prawns skewer marinated with satay on a bed of leaves	16
Home made foie gras flavoured with monbazillac, jam of figs	17

FISH AND PASTA

Gilthead sea bream filet, polenta with olives and chips of sea lettuce	19
Slab of satay organic salmon, fresh herbs and leaves salad *	23
Big roasted shrimps and vegetables in the provençal way	26
Fried scallops with fresh linguine pasta	29
Wok style organic fusilli pasta and vegetables with pesto sauce	17

MEAT

Roasted chicken, home made mashed potatoes	19
Lamb shank confit with thyme herbs, organic semolina and raisins	23
Ball of bread stuffed with duck, green cabbages and Foie gras, fresh leaves	24
Saltimbocca of veal, eggplants gratinated with parmesan	25
Rib steak of Bavaria, flower of salt and sechuan pepper	26

TARTARS

Classic beef tartar	19
Beef tartar with basil and parmesan cheese	20
Organic salmon tartar with lime served with candied vegetables *	21
Portions of all our tartars, classic, basil and salmon with lime	23

CHEESE AND DESSERTS

Affinated Saint-Marcellin, a small cow's cheese, mixed salad leaves	10
Warmed brioche, vanilla ice cream with caramel sauce	10
Tiramisu flavoured with lemon and pieces of meringues	11
Tulip-shaped biscuits of ice creams and sorbets	11
Cheesecake with chestnuts	11
Profiteroles stuffed with vanilla and organic chocolate from Madirofolo	11
Apple tart and vanilla ice-cream	12
Organic pear with organic chocolate sauce and pear sorbet	12
Sushi of rice pudding and fresh fruits, wolfberries infused in green tea	12
Dark chocolate fondant with organic blackcurrant sorbet, 15 minutes	13
Villa Spicy coffee	8

Chef des cuisines Pascal Journault

Price including all taxes and service - Cheques are not accepted

** Mr Good Fish, make the right choice for your fish, it's good for the sea, it's good for you*



LES ENTRÉES

Salade toute verte à l'huile d'olive bio	9
Velouté de petits pois à la ricotta	10
Ravioles de royan, pistou, tomates séchées et pignons de pin	12
Salade caesar aux copeaux de parmigiano reggiano	13
Emincé de concombre bio, buratta pugliese, nectar de modène au pistou	14
Saumon bio mariné au citron vert, tapenade d'artichaut et sucrine *	14
Tartare d'avocat, chair de crabe et feuilles de moutarde	15
Brochettes de crevettes bio au saté et herbes fraîches *	16
Foie gras de canard maison au monbazillac, confiture de figes	17

LES POISSONS ET PÂTES

Filet de daurade rôti, polenta aux olives, chips de laitue de mer *	19
Dos de saumon bio au saté, mesclun et pousses d'épinard *	23
Grosses crevettes grillées, poêlée de légumes provençale	26
Noix de saint jacques nacrées à la plancha, linguines fraîches	29
Wok de fusilli bio aux légumes de saison et pistou	17

LES VIANDES

Poulet de challans rôti à la broche, pomme purée maison	19
Souris d'agneau confite au thym, semoule bio et raisins secs	23
Canard confit au foie gras en boule de pain et herbes fraîches	24
Saltimbocca de veau au marsala, aubergines gratinées au parmesan	25
Entrecôte de bavière à la fleur de sel et poivre de séchuan	26

LES TARTARES

Tartare de bœuf classique ou mi-cuit	19
Tartare de bœuf au basilic et pétales de parmesan	20
Tartare de saumon bio mariné au citron vert, légumes froids confits *	21
Déclinaison de tartares, classique, basilic parmesan et saumon	23

LE FROMAGE ET LES DESSERTS

Saint-Marcellin affiné et mesclun de salade	10
Brioche tiède façon pain perdu, glace vanille et caramel laitier	10
Tiramisu au citron, éclats de meringue	11
Tulipe de glaces et sorbets, coulis de fruits rouges	11
Cheese cake aux marrons	11
Profiteroles à la vanille bourbon et chocolat bio madirofolo	11
Tarte fine aux pommes, glace vanille	12
La poire toute bio, le fruit, le sorbet, le chocolat	12
Sushi de fruits frais au riz au lait, baies de goji infusées au thé vert	12
Moelleux au chocolat noir, sorbet cassis bio (15 minutes de cuisson)	13
Café de la Villa Spicy	8

Chef des cuisines Pascal Journault

Prix nets, taxes et service compris - Les chèques ne sont pas acceptés

* Mr Good Fish, bien choisir son poisson, c'est bon pour la mer, c'est bon pour vous





VILLA SPICY

