



LA VILLA
MAURESQUE



St Raphaël

LE BOUGAINVILLIER

Restaurant Gastronomique

CARTE & MENUS

LES ENTREES

Cocotte d'artichauts et champignons du moment

Une escalope de foie gras de canard rôtie,
jus de volaille truffée

37€

Saint Jacques nacrées

Fondue de poireaux et pousses d'épinards,
Beurre blanc léger

36€

Carpaccio de crevettes sauvages

Condiments agrumes, salade de salicorne
Gel yuzu

38€

Prix nets, service compris

STARTERS

Cocotte of artichokes and mushrooms of the moment

Roasted duck foie gras escalope,
truffled poultry jus

37€

Pearly scallops

Leek fondue and spinach shoots,
light white butter

36€

Wild shrimp carpaccio

Citrus condiments, samphire salad
Yuzu gel

38€

Net prices, including service

LES PLATS

Selle d'Agneau rôtie au thym
Mousseline de Butternut parfumée
à l'huile de noisette
Jus court
44€

Loup cuit sur peau,
Quelques légumes d'Automne glacés
Sauce Riviera
42 €

Le Saint Pierre au Four
Compression de pomme de terre,
Réduction d'un fumet au vin d'ici
46 €

Prix nets, service compris

MAIN COURSES

Saddle of lamb roasted with thyme

Butternut mousseline flavoured
with hazelnut oil

Jus court

44€

Saint Pierre au Four

Potato compression,
Reduction of a local wine fumet

46 €

Sea Bass cooked on skin,

A few glazed Autumn vegetables

Riviera sauce

42 €

Net prices, including service

LES DESSERTS

L'Élégance “ Mauresque”

Chocolat, pistache et framboise

19€

Le Macaron de Notre Chef Pâtissier

Clémentine et chocolat

19€

Croustillant citron,crème passion vanille

Banane rôtie et son tube de caramel salé

19€

Prix nets, service compris

DESSERTS

L'Elegance "Mauresque"
Chocolate, pistachio and raspberry
19€

Our Pastry Chef's Macaron
Clementine and chocolate
19€

Lemon crisp, vanilla passion cream
Roasted banana with salted caramel tube
19€

Net prices, including service

MENU SOIR

& WEEK END

79€

ENTRÉES

Cocotte d'artichauts et champignons du moment

Une escalope de foie gras de canard rôtie,
jus de volaille truffée

ou

Saint Jacques nacrées

Fondue de poireaux et pousses d'épinards,
Beurre blanc léger

PLATS

Selle d'Agneau rôtie au thym

Mousseline de Butternut parfumée
à l'huile de noisette, Jus court

ou

Loup cuit sur peau,

Quelques légumes d'Automne glacés, Sauce Riviera

DESSERT

Dessert du moment de notre Chef pâtissier

Prix nets, service compris

EVENING MENU

& WEEK END

79€

STARTERS

Cocotte of artichokes and mushrooms of the moment

Roasted duck foie gras escalope,
truffled poultry jus

or

Pearly scallops

Leek fondue and spinach shoots,
light white butter

MAIN COURSES

Saddle of lamb roasted with thyme

Butternut mousseline flavoured
with hazelnut oil ,Jus court

or

Sea Bass cooked on the skin,

A few glazed autumn vegetables ,Sauce Riviera

DESSERT

Dessert of the moment from our Pastry Chef

Net prices, including service