

**ENTREES**

Saumon fumé par nos soins au bois de hêtre, Citron, Blinis maison -22-

Brouillade d'œufs fermiers aux truffes d'hiver -25-

Betteraves en salade, Chèvre frais de Provence Huile d'olive de Château La Coste -17-

Foie gras de canard mi-cuit, Fleur de sel de Camargue, Pain de campagne grillé -24-

Soupe au pistou Provençale au bouillon de légumes -15-

**PLATS**

Risotto « Acquerello » aux champignons et truffe d'hiver -33-

Suprême de volaille de Bresse rôtie, Jus au soupçon de romarin

Purée de pomme de terre \* -31-

Filet de daurade royale de Méditerranée, Fenouils de Provence confits -34-

Pièce d'agneau rôtie aux herbes du potager, Légumes de saison \* -34-

Pâtes fraîches maison aux petites tomates rôties -23-

\*Origine Viande : Union Européenne

Taxes & service compris. Prix nets en euros.



DESSERTS

Tarte au chocolat Mokaya bio du Mexique, sorbet citron-gingembre -14-

Tarte croustillante aux pommes caramélisées, Glace fait maison à la vanille de Madagascar -12-

Paris Brest de Villa La Coste -14-

Sélection de glaces & sorbets maison -12-

Sorbet chocolat, fruits rouges, citron-gingembre. Glace vanille, caramel, miel

Assiette de fromages affinés, confit de fruits secs -13-

Taxes & service compris. Prix nets en euros.



Situé au cœur de la Provence, **LE RESTAURANT** vous accueille tous les jours pour vous faire découvrir une cuisine simple et authentique.

Déjeunez dans l'atmosphère du Louison avec ses baies vitrées et ses lignes épurées et dinez au Salon pour un moment de convivialité ou au sein de notre Bibliothèque cosy et romantique.

Chaque dimanche, venez partager un brunch autour d'un buffet aux multiples saveurs avec une touche provençale.

Notre équipe vous accueille de 12h00 à 15h30.

Villa  
La Coste

Réservations :

Email : [restaurant@villalacoste.com](mailto:restaurant@villalacoste.com)

Tel : 04.42.50.50.00

