

# Villa La Coste

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

Choisissez votre ambiance, le Salon pour un moment de convivialité, notre Bibliothèque cosy et romantique, ou le Louison et ses lignes épurées.

Partagez un brunch entre amis ou en famille, tous les dimanches à partir de 12h00 à 15h30.

## ENTREES

Carpaccio de courgettes jaunes et vertes de région, Chèvre frais, Fleur de courgette croustillante -18-

Velouté de légumes du potager servi glacé, Croûtons de pain maison -16-

Salade de tomates de plein champs de nos petits producteurs locaux, Huile d'olive et basilic -18-

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

Foie gras de canard mi-cuit, Cerises cuites et crues et pain toasté -25-

Salade de gambas, Agrumes et poivrons -22-

## PLATS

Poêlée de légumes du potager à l'huile d'olive du Domaine, Coulis de tomate,  
Riz de Camargue aux amandes grillées -22-

Risotto *Acquerello* aux champignons du moment, Truffe d'été de Lançon de Provence -33-

Gambas croustillantes au basilic, Salade de légumes croquants -32-

Filet de daurade Royale de Méditerranée au citron, Gratin d'aubergines, tomates et parmesan -34-

Suprême de volaille de Bresse rôtie, Petites carottes, Jus au soupçon de romarin  
Purée de pomme de terre\* -31-

Filet de bœuf limousin, Sauce béarnaise, Frites maison\* -36-

Liste des allergènes en dernière page  
Taxes & service compris. Prix net en euros.



## DESSERTS

Assiette de fromages affinés et sa salade -13-

Feuilleté croustillant de pommes caramélisées, Glace à la vanille de Madagascar maison -12-

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

La tarte au citron meringuée de la Villa La Coste -12 -

L'assiette de fruits rouges du moment et son sorbet à la Bulle du Château La Coste -12-

Sélection de glaces & sorbets maison -12-

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

## **LISTE DES ALLERGENES PRESENTS DANS LES PLATS**

Gambas : crustacé

Courgette : fromage de chèvre, gluten

Saumon : lactose, gluten

Velouté : gluten

Foie gras : gluten, alcool

Tomate : huile d'olive

Légumes : huile d'olive, sésame

Risotto : lactose

Gambas : crustacé, gluten

Bœuf : œuf, lactose

Daurade : lactose

Volaille : lactose, huile d'olive, gluten

Tarte aux pommes : gluten, lactose

Chocolat : lactose, gluten

Tarte citron : lactose, gluten

Glace : lactose, oeuf

*\*Origine Viande: Union Européenn / Origine of meat: European Union*

