

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.*

*Located in the heart of Provence, **LE RESTAURANT** welcomes you every day to discover an authentic and simple cuisine.*

*Choose your atmosphere, the Salon with its fireplace, our cosy and romantic library, or Louison with its elegant comfort.*



## ENTREES / STARTERS

Carpaccio de noix de Saint Jacques de la côte Atlantique française et coulis exotique  
*Carpaccio of scallops from the Atlantic coast and exotic coulis*

20

Saumon Bömlo fumé par nos soins au bois de hêtre, crème acidulée, blini maison  
*Beech-wood smoked salmon maison, lemon cream and blini*

20

Foie gras de canard mi-cuit de Mr Dupérier, Fleur de sel de Camargue et brioche maison  
*Home-made foie-gras terrine with fleur de sel de Camargue and brioche maison*

22

L'envie végétarienne du moment aux légumes du potager  
*The vegetarian wish of the moment with vegetables from our garden*

18

Raviole maison aux étrilles, gambas et homard, servie avec sa bisque  
*Home-made ravioli filled with crab meat, prawns and lobster in a seafood bisque*

24

Soupe de la Villa La Coste  
*Villa La Coste's soup*

16



## PLATS / MAIN COURSES

Noix de coquilles Saint Jacques de la côte Atlantique française, truffe melanosporum,  
pommes de terre et cresson

*Panfried scallops from the French Atlantic coast, melanosporum truffle and watercress*

34

Le skrei des fjords de Norvège poêlé, fricassée de coques, pousse de tétragone et fenouil

*Pan fried cod from the Norwegian fjords, fricassée of cockles, tetragon and fennel*

30

Risotto *Acquerello*, citron de Nice, Parmigiano Reggiano AOP 18 mois,  
gambas poêlées à l'huile d'olive du Domaine

*Acquerello rice risotto with lemon from Nice, Parmigiano Reggiano AOP 18 months,  
prawns sauté with Château La Coste olive oil*

32

Tourte feuilletée de volaille du Puy-Sainte Réparate, foie gras de canard, truffe et chou vert \*

*Puff pastry filled with chicken from Le Puy-Sainte- Réparate, duck foie gras, truffle and green cabbage\**

30

Médaille de veau bardé au lard de Colonnata, pommes de terre fondantes au jus \*

*Medallion of veal wrapped with belly pork from Colonnata, potato with juice\**

34

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

Liste des allergènes sur demande. Taxes & service compris. Prix net en euros.  
Allergen list on request. Taxes & service included. Net prices in euros





## LES DESSERTS / DESSERTS

Assiette de fromages affinés et sa salade de jeunes pousses  
*Refined French cheeses with mesclun salad*

13

Tarte aux pommes au yuzu  
*Crisp apple tart with yuzu*

12

Les agrumes en écrin de meringue, sablé sans gluten, segments frais et mousse légère à la mandarine  
*Meringue case filled with fresh segments of citrus fruit and tangerine mousse*

13

Le chocolat « *La Laguna* » du Guatemala et bananes caramélisées  
*"La Laguna" Guatemala chocolate mousse with caramelized bananas*

14

Le baba au cacao, la poire Williams en deux textures,  
crème légère à la vanille de Madagascar, rhum Exquisito  
*Chocolate baba with Exquisito rum, Williams pears cooked 2 ways*

14

Sélection de glaces maison : vanille, café, noisette, amande  
*Homemade ice creams: vanilla, coffee, hazelnut, almond*

10

Sélection de sorbets maison : chocolat, fruits rouges, fruits exotiques, citron  
*Homemade sorbets: chocolate, red fruits, exotic fruits, lemon*

10

Liste des allergènes sur demande. Taxes & service compris. Prix net en euros.  
Allergen list on request. Taxes & service included. Net prices in euros



# Villa La Coste

## MENU

### MENU DU JOUR / LUNCH MENU

Ce menu est disponible au déjeuner, du lundi au vendredi, hors jours fériés

*This menu is available from Monday to Friday, except bank holidays*

Entrée - Plat ou Plat – Dessert 38

Entrée - Plat – Dessert 45

*Starter - Main Course - Dessert 45*

*Starter - Main course Or Main Course - Dessert 38*

\*\*\*

### MENU DEGUSTATION / CHEF SET MENU

Ce menu est disponible au dîner, selon les produits que la Provence nous offre...

4 plats 70

*This menu is available for diner according to the product offered by the region...*

*4 course 70*

Liste des allergènes sur demande. Taxes & service compris. Prix net en euros.  
Allergen list on request. Taxes & service included. Net prices in euros

