

LA VILLA TOUSSAINT

Carte (extraits) :

Les tapas de la Villa :

Maki au saumon 4 pièces	3 euros
Rillettes de maquereau au poivre	3 euros
Chorizo ibérico de bellota	3 euros
Sushi rolls californien au thon rouge	5 euros
Sushi nigiri au saumon	5 euros
Croustillant de gambas	5 euros
Ravioles chinoises à la vapeur	5 euros
Lomo ibérico de bellota	5 euros
Sashimi au saumon	8 euros
Dorade royale en ceviche	8 euros
Foie gras au torchon au whisky tourbé	8 euros

Combinaisons :

Combinaison asiatique : 14,20 euros
Nems au porc, croustillants de gambas, croquette de poulet, samossas de poulet, beignet de crabe, sauce aigre douce

Combinaison vapeur : 17,20 euros
Assortiment de ravioles, raviolis, chaussons, hacaos à la chinoise, gambas et petits légumes, sauce vapeur

Assortiment ibérique : 14,80 euros
Chorizo ibérico, lomo ibérico, jambon gran reserva, osso iraty

Grand sashimi : 28 euros
Assortiment de poissons crus, thon rouge, saumon, dorade, saint-jacques, avocat, concombre, radis, riz, wakamé

Plats :

Raviolottes aux 4 fromages, asperges vertes, champignon, tomate, parmesan, crème d'asperge
14,20 euros

Vapeur de dorade royale et légumes aux senteurs chinoises
18 euros

Cochon confit et grillé aux épices douces, sauce ciboulette, salade coleslaw, pommes de terre grillées
14,50 euros

Salisbury rump / cœur de rumsteack fourré au bleu crème, ciboulette, frites maison, coleslaw
18,50 euros

Filet de bœuf façon tigre qui pleure, shitakés pat choy, asperges vertes, pois gourmands, pousses d'épinard, pommes paille
21,90 euros

Fromages :

Assiette de fromages de chez Pascal Beillevaire.

Assortiment de fromages affinés et sa salade 10,30 euros

Fromage basque Ossau Iraty tranché finement,

confiture de cerises, roquette 7,30 euros

Desserts :

La Villa :

Crumble, pommes, bananes, chocolat, glace à la vanille 6,10 euros

Crêmet d'Anjou aux framboises fraîches, coulis de framboise, caramande 7,10 euros

Crème brûlée à la vanille Bourbon 6,10 euros

Profiteroles de macarons chocolat, glace vanille, chocolat fudge, chantilly 8 euros

Les pâtisseries par Artisan'passionné :

Pim's/biscuit façon Pim's, crème de framboise, mousse au chocolat au parfum de thé 7,90 euros

Passionnata/crèmeux exotique, crème vanille, biscuit croustillant à la noix de coco 7,90 euros

Les gourmandises avec Anne Benoit, maître chocolatier à Angers :

Caracas/mousse au chocolat Venezuela 72%, biscuit chocolat, tuile aux amandes, crème mascarpone à la vanille 7,10 euros

Le café gourmand/café Florio, macaron au thé, au café, croustillant chocolat et amandes

6,10 euros