

## Les intemporels

### Premiers instants

---

Pressé de foie gras de canard et carpe fumée, <i>Pomme acidulée</i>	34 €
Truite d'Isère mi cuite, <i>Condiments anisés</i>	32 €
<b>Œuf</b> bio cuit parfait, Textures de légumes de saisons	30
Pâté « presque » en croûte	29 €
Langoustines gratinées au miso, Infusion glacée	42 €

### Clin d'œil

---

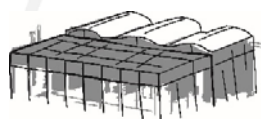
Ravioles du moment Sauce émulsionné 	29 €
--	------

Plats signatures : 

Plats disponibles en version végétarienne : 

*Prix nets et taxes comprises - Origine de nos viandes : nées, élevées et/ou abattues en France, l'UE et UK.*





## Les intemporels

### Le temps d'une pêche

---

Quenelle de Bar  
*Sauce Champagne*



41 €

Tourteau en lasagne  
*Nage relevée aux agrumes*

48

Médailon de lotte rôti,  
*Soupe de poisson safranée*

43 €

### Elevés au fil du temps

---

Selle d'Agneau en croute,  
*Bouquet herbacé*

52

Volaille de Bresse en deux façon,  
*Capuccino aux morilles*

54 €

Pigeon Fermier cuit sur coffre  
*Cuisses confites*



52 €

Côte de bœuf « Noire de Baltique » au sautoir (pour 2 pers.)

49 € / pers.

Plats signatures :

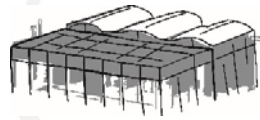


Plats disponibles en version végétarienne :



*Prix nets & taxes comprises - Origine de nos viandes : nées, élevées et/ou abattues en France, l'UE & UK.*





## Les intemporels

### Hors du Temps

---

Risotto du moment  
*Aux saveurs de saison*



26 €

### Parenthèse fromagère

---

Fromages de nos régions  
*Sélectionnés par « La fromagerie Richard »*

16 €

*Plats signatures :*

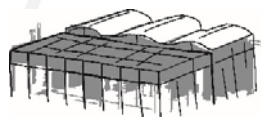


*Plats disponibles en version végétarienne :*



*Prix nets et taxes comprises - Origine de nos viandes : nées, élevées et/ou abattues en France, l'UE et UK.*





## Les intemporels

### Les grands classiques de la pâtisserie

---

<b>Baba aux fruits exotiques</b> <i>Fruit du hasard au XVIII<sup>ème</sup> siècle, ce biscuit tiens son origine d'un gâteau nommé « Le Babka » et servi traditionnellement à Pâques dans les pays d'Europe de l'Est</i>	18
<b>Mille-feuilles</b> <i>La première mention connue du mille-feuilles date du XVII<sup>ème</sup> siècle. Il aurait été créé par le chef François-Pierre de la Varenne cuisinier du marquis d'Uxelles.</i>	18
<b>Tarte citron</b> <i>Cette pâtisserie tient ses origines d'un mouvement religieux Anglais du début du XVIII<sup>ème</sup> siècle nommé « Les Quakers ».</i>	18
<b>Soufflé chaud</b> <i>Un mystère plane sur l'inventeur de ce dessert. On l'imagine soupant avec Louis XV, au milieu de marquises coiffées en ballon. Monsieur Soufflé serait Antoine Beauvilliers, ex-cuisinier du Roi-Soleil.</i>	20

### A partager...

---

Entremets de la Villa Florentine  
(pour 2 personnes)



16 € / pers.

Plats signatures :

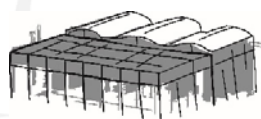


Plats disponibles en version végétarienne :



Prix nets & taxes comprises - Origine de nos viandes : nées, élevées et/ou abattues en France, l'UE & UK.





## Menu en 6 services 125 €

**Truite d'Isère mi cuite**  
*Condiments anisés*

**Œuf bio cuit « parfait »,**  
*Textures de légumes de saison*

**Médailon de lotte rôti,**  
*Soupe de poisson safranée*

**Selle d'Agneau en croute,**  
*Bouquet herbacé*

Tarte au citron

Baba aux fruits exotiques

*Plats signatures :*

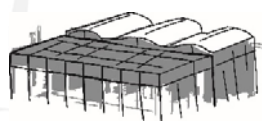


*Plats disponibles en version végétarienne :*



*Prix nets & taxes comprises - Origine de nos viandes : nées, élevées et/ou abattues en France, l'UE & UK.*





## Menu en 5 services 105 €

**Truite d'Isère mi cuite**  
*Condiments anisés*

**Médailon de lotte rôti,**  
*Soupe de poisson safranée*

**Selle d'Agneau en croute**  
*Bouquet herbacé*

**Tarte au citron**

**Baba aux fruits exotiques**

*Plats signatures :*

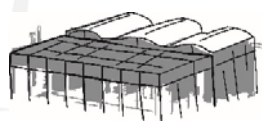


*Plats disponibles en version végétarienne :*



*Prix nets & taxes comprises - Origine de nos viandes : nées, élevées et/ou abattues en France, l'UE & UK.*





## Menu en 4 services 89 €

**Truite d'Isère mi cuite**  
*Condiments anisés*

**Médailon de lotte rôti,**  
*Soupe de poisson safranée*

**Selle d'Agneau en croute**  
*Bouquet herbacé*

**Baba aux fruits exotiques**

*Plats signatures :*



*Plats disponibles en version végétarienne :*



*Prix nets & taxes comprises - Origine de nos viandes : nées, élevées et/ou abattues en France, l'UE & UK.*





## Menu Maraîcher

77



### Déclinaison végétarienne

Proposée en 4 services

Au rythme de la saison

*Plats signatures :*



*Plats disponibles en version végétarienne :*



*Prix nets & taxes comprises - Origine de nos viandes : nées, élevées et/ou abattues en France, l'UE & UK.*







RELAIS &  
CHATEAUX

FRANCE 1743  
MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE

Hennessy

GLENMORANGIE  
SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

Dom Pérignon

ABSOLUT ELYX

CHAMPAGNE  
DUVAL-LEROY

CHAMPAGNE  
TAITTINGER  
Reims



1826  
TAYLOR'S

CHAMPAGNE  
POMMERY  
A REIMS-FRANCE



MONKEY 47  
SCHWARZWALD DRY GIN

PARTENAIRES OFFICIELS 2022

Plats signatures :



Plats disponibles en version végétarienne :



Prix nets & taxes comprises - Origine de nos viandes : nées, élevées et/ou abattues en France, l'UE & UK.



RELAIS &  
CHATEAUX

La Villa Florentine · 25, montée St-Barthélémy 69005 LYON · Tél. 04 72 56 56 56  
www.villaflorentine.com