

Les Salades et Entrées

<i>Vélouté de Potiron aux châtaignes</i>	<i>11</i>
<i>Capuccino de châtaignes</i>	<i>11</i>
<i>Salade de Légumes Poulet et citron</i>	<i>14</i>
<i>Salade 'automne' chou pommes et noix</i>	<i>12</i>
<i>Tartare d'Avocat au Saumon fumé</i>	<i>14</i>
<i>Poissons Grillés sur Feuilles de Chêne</i>	<i>15</i>
<i>Salade de haricots verts au magret de canard fumé</i>	<i>15</i>
<i>Plateau de Hors d'œuvres Riche (petits légumes crus (terrines- foie gras- charcuteries- jambon du pays</i>	<i>12</i>
<i>Salade Gourmande de la Villa Katz (Magret fumé-saumon fumé- foie gras - gambas)</i>	<i>12</i>
<i>Dz escargot maison</i>	<i>11</i>
<i>Cuisses de grenouilles aux jeunes pousses de poireaux</i>	<i>14</i>
<i>Escalope de foie gras de Canard aux fruits du moment</i>	<i>18</i>
<i>Medaillons de Foie Gras mariné au Waldmeister</i>	<i>14</i>
<i>Prix nets</i>	

Les Viandes

<i>Souris d'Agneau en croute d'herbes aux parfums de Provence</i>	19
<i>Légumes du soleil -sur gâteau de semoule</i>	
<i>Magret de Canard de la Ferme</i>	19
<i>Caramélisé aux figues</i>	
<i>Timbale de Volaille aux Girolles sous croute</i>	20
<i>Côtelettes d'Agneau sur lit de jeunes pousses de Poireaux</i>	19
<i>Entrecôte Forestière</i>	22
<i>Médailon de Veau aux girolles</i>	24

Les Poissons

<i>Filet de Rouget sur Tatin de Ratatouille</i>	18
<i>Au piment d'Espelette</i>	
<i>Filet de sandre poêlé sur lit d'oignons et Girolles</i>	20
<i>Médallons de Lotte aux agrumes</i>	22
<i>La marmite de Poissons cuit aux légumes du soleil</i>	18
<i>(Selon arrivages) aux légumes</i>	
<i>Papillote de Poissons aux Lasagnes de Légumes</i>	18

Menu à 22€

Velouté de Potiron aux châtaignes

Civet de biche de nos Forêts
Lasagne aux Reinettes

Bavarois aux châtaignes

Menu à 29€

Médailton de Foie gras

Souris d'Agneau en croûte d'herbes de Provence
Terrine de semoule aux légumes safranés

Plateau de Fromage

Le Dessert des Caraïbes
Ti-Punch citron vert- Pinacclada
Prix net

Le menu à 35€

Salade Folichonne

Saumon, magret, foie gras, crevettes

Filet de Sandre aux petits cignons

Et girolles

Magret de canard caramélisé aux fruits de saison

Légumes du moment - Grumbel de pomme de terre

Plateau de fromage

Assiette de Gourmandises

Prix nets

Menu de la période de l'Avent

Menu à 48€

Le passage des amuses bouche

*Duo de foie gras
Mariné au Waldmeister et beerewecke*

*Croustillant de sandre
Au foie gras et pain d'épices*

*Filet de bœuf
Et son l'escalope de foie gras e
Chutney aux épices de Noël*

Plateau de fromage

Gratine de mandarine et fruits de Noël au foie gras

Prix nets

*La petite carte
De la Saint-Valentin*

La salade gourmande de la villa katz 12.3
Saumon fumé, magret, crevettes, foie gras.

La salade de la gardienne d'Oie 14
Pilon, aiguillette et foie gras de canard

Medaillon de foie gras de canard 17

La souris d'agneau en croûte d'herbes de Provence 19

Le filet de bœuf sauce au poivre 24

Le panaché de canard de la ferme 22

Prix Nets