

Agenda MAI

Brunch

DIMANCHE 04 MAI

À partir de 11h
32€ adulte et offert pour les enfants



Soirée Hygge

VENDREDI 16 MAI

Carte de spécialités danoises

Fête des mères

DIMANCHE 25 MAI

Menu de la fête des mères



04 66 80 24 24 | contact@villavicha.com

810 chemin de Cardione - 30250 Aubais

Table DANOISE

Stjernesked « Etoile Filante » 16€

Sur une tranche de pain au seigle maison, filet de plie pané et confit, rémoulade de crevettes, laitue, concombre et œufs de lump, crème vinaigrée aux herbes

Gravad ørred 16€

Gravlax de truite d'Ardèche, poireaux confits et vinaigrette de betterave au snaps

Smørrebrød d'œufs 14€

Salade d'œufs durs crémeuse et fricassée de trompettes de la mort à la bière, le tout sur un tranche de pain au seigle

Hot-Dog Frikadeller 15€

Dans un pain brioché, saucisse de cochon des montagnes maison, oignons frits et en pickles, rémoulade de choux et concombre, sauce tartare

Flaesteg 24€

Filet de cochon des montagnes croustillant, pommes de terre fondantes, sauce veloutée au persil et pickles de groseilles

Aebleskiver 11€

Petits beignets typiques servis avec une sauce chaude chocolat praliné

Drømmekage 9€

Gâteau moelleux vanillé et noix de coco caramélisée

Menu

45€

La Mise en bouche

SUCETTE À
MANGER

L'Entrée

L'ŒUF MAYO

Le Poisson

POISSON PANÉ ET
PÂTES AU KETCHUP

OU

La Viande

LE POULET DU
DIMANCHE

Le Fromage

BABYBEL

Le Dessert

TARTE AUX FRAISES

Fête des mères

Rillette de hareng fumée à la mascarpone, gel rhubarbe et gressin maison à la sauge

Œuf mayonnaise à la moelle de bœuf, chapelure aux herbes et crème d'œufs truffée

Mullet du Grau du roi croustillant, risotto de coquillettes lié d'un ketchup maison au sumac et vieux rodez

OU

Pièce de volaille farcie au Laguiole, pomme dauphine à l'ail confit et jus de volaille corsé

Pana cotta de tomme de brebis, confit de framboise au piment d'espelette

Tartelette noisette, ganache chocolat blanc vanille, fraises marinées et caramel de fraises