



LA VILLA BLEUE  
*By Nicolas Decherchi*

---

LES METS  
D'AUTOMNE

# ENTRÉES

## STARTERS

### OCTOPUS GRILLÉ À LA GRENADE

PETIT POULPE GRILLÉ PARFUMÉ À LA GRENADE  
ET HOUMOUS À LA BETTERAVE

GRILLED OCTOPUS WITH POMEGRANATE AND BEETROOT HUMMUS

21 €

### PÉTONCLES DUBARRY À LA TRUFFE

MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR À LA TRUFFLE RÉHAUSSÉE  
DE SAINT-JACQUES CITRONNÉES

CAULIFLOWER AND TRUFFLE MOUSSELINE WITH LEMON SCALLOPS

22 €

### RAVIOLES DE ROMAN AU MAGRET DE CANARD FUMÉ

PETITES RAVIOLES DE ROMAN ET CERNEAUX DE NOIX SURPLOMBÉES  
DE MAGRET FUMÉ ET JUS DE CANARD

ROMAN RAVIOLI AND WALNUT KERNELS TOPPED  
WITH SMOKED DUCK BREAST AND DUCK JUICE

19 €

### CROUSTILLANT DE GAMBAS

GAMBAS CROUSTILLANTES AU BASILIC,  
SUIVIES D'UN VELOUTÉ D'ORANGE AU JASMIN

CRISPY PRAWNS WITH BASIL, FOLLOWED BY AN ORANGE  
AND JASMINE VELOUTÉ

22 €

### VELOUTÉ GREEN CURRY

VELOUTÉ CHAUD AU LAIT DE COCO ACCOMPAGNÉ D'UN MÉLI-MÉLO  
DE LÉGUMES PARFUMÉ AU COMBAYA

HOT COCONUT MILK SOUP WITH COMBAYA  
FLAVOURED VEGETABLES

18 €

### HOMARD EN RAVIOLES

RAVIOLES DE NAVET CROQUANT ACCOMPAGNÉES DE HOMARD  
ET MAYONNAISE ÉPICÉE AU YUZU

CRISPY TURNIP RAVIOLI WITH LOBSTER AND SPICY YUZU MAYONNAISE

44 €

# POISSONS

## FISH

### TURBOT CUIT EN BRIOCHE

TURBOT CUIT EN BRIOCHE, PARFUMÉ À LA TRUFFE ACCOMPAGNÉ  
DE SA POLENTA CRÉMEUSE ET SALSIFIS RÔTIS À L'ORANGE

TRUFFLE-FLAVOURED TURBOT COOKED IN A BRIOCHE  
WITH A CREAMY POLENTA AND ORANGE-ROASTED SALSIFY

37 €

### SAINT-JACQUES LABEL ROUGE

BELLES SAINT-JACQUES RÔTIES AU BEURRE DEMI-SEL ACCOMPAGNÉES D'UNE  
MOUSSELINE DE TOPINAMBOUR À LA NOISETTE ET CÈPES DE SAISON

BEAUTIFUL SCALLOPS ROASTED IN SEMI-SALTED BUTTER SERVED WITH A TOPINAMBOUR  
MOUSSELINE WITH HAZELNUTS AND SEASONAL CEPES

37 €

### CABILLAUD AUX ÉCREVISSES

DOS DE CABILLAUD POCHÉ ACCOMPAGNÉ D'UNE MOUSSELINE DE CÉLERI  
ET PETITES QUENELLES SURPLOMBÉES D'ÉCREVISSES ET VIN JAUNE

POACHED COD FILLET WITH CELERIAC MOUSSELINE AND SMALL QUENELLES, TOPPED  
WITH CRAYFISH AND YELLOW WINE

37 €

---

# VIANDES

## MEAT

### FILET DE BŒUF WELLINGTON

FILET DE BŒUF CUIT EN FEUILLETAGE ET FOIE GRAS, REHAUSSÉ DE TÉTRAGONE À LA TRUFFE  
FILLET OF BEEF COOKED IN PUFF PASTRY AND FOIE GRAS, ENHANCED WITH TRUFFLE TETRAGON

33 €

### FILET DE VEAU AUX GIROLLES ET CACAHUÈTES 🌰

FILET DE VEAU AU BEURRE DE CACAHUÈTES, SUIVI DE GIROLLES  
EN PERSILLADE ET JUS DE VEAU AU BOURBON

VEAL FILET WITH PEANUT BUTTER, FOLLOWED BY GIROLLES IN PARSLEY  
AND BOURBON VEAL JUICE

33 €

### INCONTOURNABLE RIBS DE COCHON CONFITS 12H

RIBS CONFITS À LA SAUCE BARBECUE ET COCA-COLA, PARFUM D'ESTRAGON  
PORK RIBS WITH BARBECUE SAUCE, TARAGON FLAVOURS

33 €

# PÂTES

## PASTA

### RISOTTO AU POTIRON ET SAUGE

RISOTTO CRÉMEUX AU POTIRON FUMÉ, PARFUMÉ  
À LA RICOTTA, SAUGE ET NOISETTES  
CREAMY SMOKED PUMPKIN RISOTTO, FLAVOURED WITH RICOTTA,  
SAGE AND HAZELNUTS  
28€

### ORIECCHIETTE À L'ARRABIATA ET BURRATA FUMÉE

ORIECCHIETTE AUX TOMATES CERISES PARFUMÉES AU CURRY ROUGE  
ET PERSILLADE, SURPLOMBÉES D'UNE BELLE BURRATA FUMÉE  
ORIECCHIETTE WITH CHERRY TOMATOES FLAVOURED WITH RED CURRY  
AND PARSLEY, TOPPED WITH SMOKED BURRATA CHEESE  
28€

### GNOCCHI DE POMME DE TERRE AUX CÈPES ET MAGRET FUMÉ

GNOCCHI À LA CRÈME DE CÈPES ET CERNEAUX DE NOIX SURPLOMBÉS  
DE FINES TRANCHES DE MAGRET FUMÉ  
GNOCCHI WITH CEPES AND WALNUT CREAM TOPPED  
WITH THIN SLICES OF SMOKED DUCK BREAST  
28€



# GARNITURES

## SIDE DISHES

**MOUSSELINE DE POMME DE TERRE**  
POTATO MOUSSELINE  
5€

**LÉGUMES SAUTÉS À L'HUILE D'OLIVE**  
SAUTÉED VEGETABLES IN OLIVE OIL  
5€

**RIZ AU JASMIN**  
JASMINE RICE  
5€

**GNOCCHI AUX CÈPES**  
GNOCCHI WITH CEPS  
7€

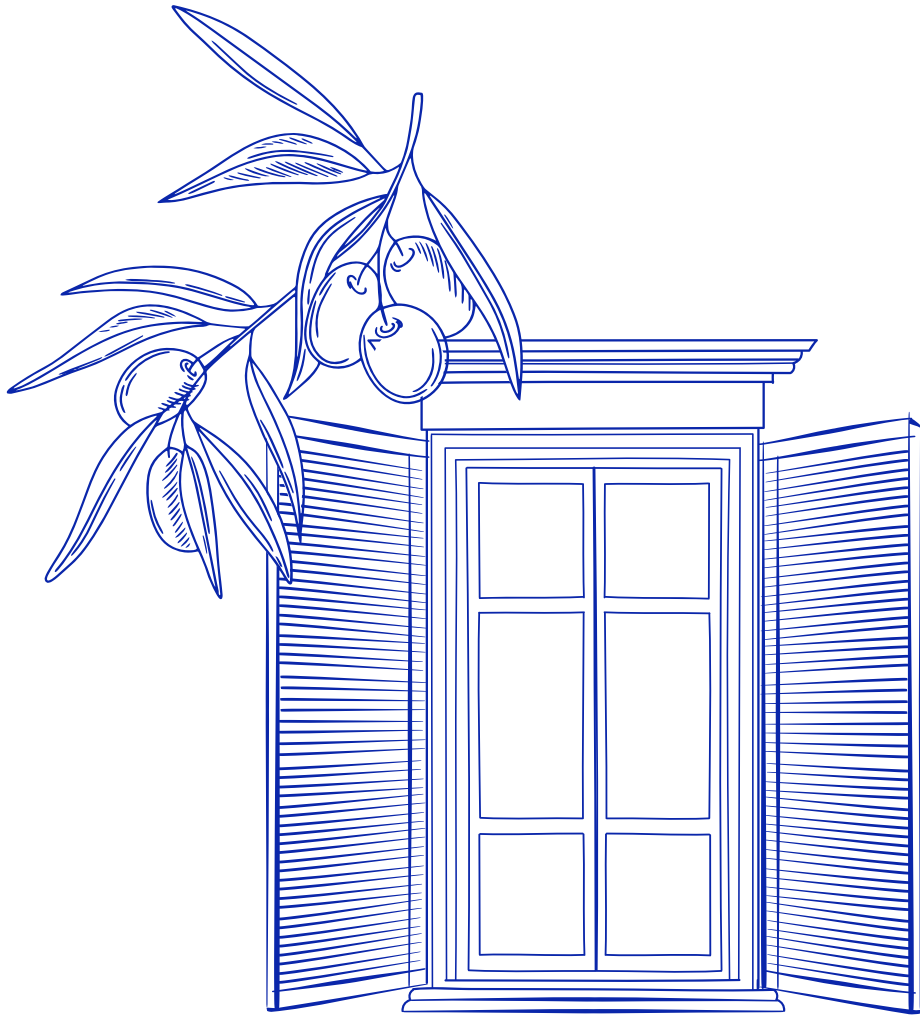


# – SAUCES –

4€

**JUS DE BŒUF TRUFFÉ**  
TRUFFLED BEEF SAUCE

**SAUCE AUX CÈPES**  
CEPS SAUCE



Les mets  
d'Automne

# LA VILLA BLEUE

7, RUE MARCEAU CANNES  
CONTACT@LAVILLABLEUECANNES.COM  
**BOOKING : +33(0)4 93 38 93 93**

@LAVILLABLEUECANNES