



# LA CARTE



**Domaine de Villers & Spa ★★★★★**  
Chemin du Belvédère, 14640 Villers-Sur-Mer



Bienvenue au restaurant Le Matisse !

C'est avec plaisir que nous vous ouvrons les portes de notre restaurant, situé à Villers-sur-Mer, dans un cadre chaleureux et raffiné. Ici, chaque assiette est sublimée par l'expertise du chef Romain Labrune et de son équipe passionnée. Nous privilégions les produits frais et de saison, soigneusement sélectionnés, pour vous offrir des saveurs généreuses et gourmandes qui éveilleront vos papilles.

Installez-vous et laissez notre équipe vous faire découvrir le meilleur de la cuisine de saison.

Bon appétit !

*Welcome to Le Matisse!*

*We are delighted to open the doors of our restaurant, located in Villers-sur-Mer, in a warm and refined setting. Every dish is elevated by the expertise of Chef Romain Labrune and his passionate team. We focus on fresh, seasonal ingredients, carefully selected to offer generous and flavorful dishes that will delight your taste buds.*

*Sit back and let our team showcase the very best of seasonal dishes.*

*Bon appétit !*

Prix nets en euros. Les informations sur les allergènes sont disponibles sur demande.  
Toutes nos viandes sont d'origine française, Porc (UE). Tous nos plats sont "Fait Maison" et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

# La Carte

## ENTRÉES

<b>Poireau et kiwi</b>	8,00€
Poireau en cuisson basse température, vinaigrette au kiwi et coulis de poireau	
<i>Low-Temperature leek et Kiwi</i> Kiwi vinaigrette and leek coulis	
<b>Filet mignon de cochon fumé</b>	10,00€
Pickles d'oignons rouge et moutarde à la salicorne	
<i>Smoked pork tenderloin</i> Pickled red onions and homemade samphire mustard	
<b>Velouté de champignons</b>	10,00€
Huile d'ail et croûtons	
<i>Mushroom velouté</i> Garlic oil and crouton	
<b>Saumon gravlax et agrumes</b>	12,00€
Saumon gravelax mariné au soja, émulsion yuzu, chantilly soja et agrumes	
<i>Soy-marinated gravlax salmon</i> Yuzu emulsion, soy whipped cream and citrus	
<b>Tartare de veau et haddock</b>	13,00€
Huile ciboulette et feuille d'huître, nori	
<i>Veal et haddock tartare</i> Chive oil and oyster leaf, nori	
<b>Velouté de Saint-Jacques</b>	12,00€
Crème de marrons, morceaux de marrons, noisettes et pickles d'échalotes	
<i>Scallop velouté</i> Chestnut cream, glazed chestnut pieces, hazelnuts and shallot pickles	

## PLATS

<b>Filet de volaille et avocat</b>	23,00€
Volaille cuite basse température puis snackée, purée d'avocats, carottes, émulsion yuzu et jus court au piment d'urfa	
<i>Volaille fillet slow-cooked then seared</i> Avocado purée, carrots, yuzu emulsion, and a reduced Urfa chili jus	
<b>Dos de lieu noir et fenouil</b>	26,00€
Fenouil en quartier, compotée à la menthe et anis, sabayon menthe et anis	
<i>Black pollock fillet and fennel</i> Fennel quarters, mint-anise compote, mint-anise sabayon	
<b>Boeuf et potimarron-réglisse</b>	27,00€
Bavette, potimarron rôti et en purée, jus court à la réglisse	
<i>Beef and pumpkin-licorice</i> Bavette steak, roasted and puréed pumpkin, reduced liquorice sauce	

Prix nets en euros.

<b>Magret de canard et chou</b>	32,00€
Déclinaison de chou à l'orange et gastrique d'orange	
<i>Duck breast and cabbages</i> A variety of cabbages in orange and orange gastrique	
<b>Noix de Saint-Jacques snackées et butternut</b>	32,00€
Purée et palet de butternut au fruit de la passion, beurre blanc passion	
<i>Seared scallops and butternut</i> Purée and butternut disc with passion-fruit, passion-fruit beurre blanc	
<b>Quasi de veau et topinambours</b>	34,00€
Topinambours et mâche, jus court à la fève de tonka	
<i>Veal rump and Jerusalem artichokes</i> Jerusalem artichokes and lamb's lettuce, tonka-bean jus	
<b>Inspiration végétarienne du Chef</b>	24,00€
Sur demande et selon arrivages	
<i>Chef's vegetarian inspiration</i> On request and subject to availability	

## DESSERTS

<b>Sélection de fromages</b>	14,00€
Camembert, Pont-l'Évêque, Chèvre cendré, Tomme au lait de vache	
<i>Cheese selection</i>	
<b>Panna Cotta ananas</b>	10,00€
Gingembre, morceaux et coulis d'ananas caramélisé	
<i>Panna Cotta pineapple</i> Ginger, caramelized pineapple pieces and coulis	
<b>Pomme confite au caramel de miso</b>	10,00€
Biscuit feuilleté et crème d'Isigny au miso	
<i>Apple slowly cooked with miso caramel</i> Puff pastry biscuit and Isigny cream with miso	
<b>Quenelles chocolat Guanaja 70% Valrhona</b>	10,00€
Disque de chocolat blanc et tuiles caramel, coulis cacao au piment léger	
<i>Guanaja 70% Valrhona chocolate quenelles</i> White chocolate disc, caramel tuiles and lightly spiced cacao coulis	
<b>Ananas et mangues</b>	12,00€
Meringues coco, crème mascarpone vanillée, combawa	
<i>Pineapple and mango</i> Coconut meringues, vanilla mascarpone cream and kaffir lime	
<b>Poire pochée et agrumes</b>	12,00€
Poire pochée au vin blanc et aux agrumes, crumble	
<i>Poached pear and citrus</i> Pear poached in white wine and citrus, with crumble	
<b>Carotte confite à l'orange</b>	12,00€
Crème mascarpone vanillée, caramel à l'orange et aux carottes	
<i>Orange-glazed carrot</i> Vanilla mascarpone cream, orange and carrot caramel	

Prix nets en euros.

# Menu Saveurs

Entrée/Plat/Dessert – 39€ par personne

## ENTRÉES

### Poireau et kiwi

Poireau en cuisson basse température, vinaigrette au kiwi et coulis de poireau

*Low-Temperature leek et Kiwi Kiwi vinaigrette and leek coulis*

### Filet mignon de cochon fumé

Pickles d'oignons rouge et moutarde à la salicorne

*Smoked pork tenderloin Pickled red onions and homemade sapphire mustard*

### Velouté de champignons

Huile d'ail et croûtons

*Mushroom velouté Garlic oil and crouton*

## PLATS

### Filet de volaille et avocat

Volaille cuite basse température puis snackée, purée d'avocats, carottes, émulsion yuzu et jus court au piment d'urfa

*Volaille fillet slow-cooked then seared Avocado purée, carrots, yuzu emulsion, and a reduced Urfa chili jus*

### Dos de lieu noir et fenouil

Fenouil en quartier, compotée à la menthe et anis, sabayon menthe et anis

*Black pollock fillet and fennel Fennel quarters, mint-anise compote, mint-anise sabayon*

### Boeuf et potimarron-réglisse

Bavette, potimarron rôti et en purée, jus court à la réglisse

*Beef and pumpkin-licorice Bavette steak, roasted and puréed pumpkin, reduced licorice sauce*

## DESSERTS

### Panna Cotta ananas

Gingembre, morceaux et coulis d'ananas caramélisé

*Panna Cotta pineapple Ginger, caramelized pineapple pieces and coulis*

### Pomme confite au caramel de miso

Biscuit feuilleté et crème d'Isigny au miso

*Apple slowly cooked with miso caramel Puff pastry biscuit and Isigny cream with miso*

### Quenelles chocolat Guanaja 70% Valrhona

Disque de chocolat blanc et tuiles caramel, coulis cacao au piment léger

*Guanaja 70% Valrhona chocolate quenelles White chocolate disc, caramel tuiles and lightly spiced cacao coulis*

Prix nets en euros.

# Menu Gourmet

Entrée/Plat/Dessert - 56€ par personne

## ENTRÉES

### Saumon gravlax et agrumes

Saumon gravlax mariné au soja, émulsion yuzu, chantilly soja et agrumes

*Soy-marinated gravlax salmon Yuzu emulsion, soy whipped cream and citrus*

### Tartare de veau et haddock

Huile ciboulette et feuille d'huître, nori

*Veal et haddock tartare Chive oil and oyster leaf, nori*

### Velouté de Saint-Jacques

Crème de marrons, morceaux de marrons, noisettes et pickles d'échalotes

*Scallop velouté Chestnut cream, glazed chestnut pieces, hazelnuts and shallot pickles*

## PLATS

### Magret de canard et choux

Déclinaison de choux à l'orange et gastrique d'orange

*Duck breast and cabbages A variety of cabbages in orange and orange gastrique*

### Noix de Saint-Jacques snackées et butternut

Purée et palet de butternut au fruit de la passion, beurre blanc passion

*Seared scallops and butternut Purée and butternut disc with passion-fruit, passion-fruit beurre blanc*

### Quasi de veau et topinambours

Topinambours et mâche, jus court à la fève de tonka

*Veal rump and Jerusalem artichokes Jerusalem artichokes and lamb's lettuce, tonka-bean jus*

## DESSERTS

### Ananas et mangues

Meringues coco, crème mascarpone vanillée, combawa

*Pineapple and mango Coconut meringues, vanilla mascarpone cream and kaffir lime*

### Poire pochée et agrumes

Poire pochée au vin blanc et aux agrumes, crumble

*Poached pear and citrus Pear poached in white wine and citrus, with crumble*

### Carotte confite à l'orange

Crème mascarpone vanillée, caramel à l'orange et aux carottes

*Orange-glazed carrot Vanilla mascarpone cream, orange and carrot caramel*

*Prix nets en euros.*