



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. Tous nos plats sont "Fait Maison" et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

La Carte

ENTRÉES

- Radis et Beurre Fumé** 8,00€
Radis Green Meat, Red Meat et Daikon en Carpaccio, beurre fumé et ses croutons
Green Meat, Red Meat and Daikon radish carpaccio with smoked butter and croutons
- Filet mignon de cochon fumé** 10,00€
Pickles d'oignons rouge et moutarde à la salicorne
Smoked pork tenderloin Pickled red onions and homemade samphire mustard
- Gaspacho de petits pois** 10,00€
Huile et fromage frais à la menthe et bergamote, gelée de balsamique blanc
Pea gazpacho with mint and bergamot-infused oil and cream cheese, white balsamic jelly
- Le Maquereau et Algues** 12,00€
Sashimi de Maquereaux, Tartare de Wakamé, Salicorne et Aneth, Vinaigrette Hibiscus
Mackerel sashimi, wakame tartare, samphire and dill, hibiscus vinaigrette
- Tartare de veau et haddock** 13,00€
Huile ciboulette et feuille d'huître, nori
Veal et haddock tartare Chive oil and oyster leaf, nori
- Velouté de Saint-Jacques** 12,00€
Crème de marrons, morceaux de marrons, noisettes et pickles d'échalotes
Scallop velouté Chestnut cream, glazed chestnut pieces, hazelnuts and shallot pickles

PLATS

- Filet de volaille et Carotte** 23,00€
Volaille cuite basse température puis snackée, Purée, Lamelles et Billes de Carottes au Tandoori, Jus de Viande
Slow-cooked then seared poultry, Tandoori-style carrot mashed, slices and balls, meat jus
- Crevettes & Noodles** 26,00€
Nouilles aux crevettes sauce aigre-douce, champignons eryngii, échalotes croustillantes et légumes croquants
Srimps & Noddles Sweet and sour shrimp noodles with eryngii mushrooms, crispy shallots, and vegetables
- Le Bœuf & Edamame** 27,00€
Bavette, purée et condiments de fèves de Soja à la Coriandre, Coulis de Yaourt Grec, Jus Court
Bavette steak, soybean purée and condiments with coriander, Greek yogurt sauce

PLATS

Le Cochon et Pommes Mitrailles	32,00€
La Côte Cuisson Basse Température, Pommes Mitrailles, Pois Gourmand, Sauce Morilles <i>Low-Temperature Cooked Ribs, Baby Potatoes, Snow Peas, Morel Sauce</i>	
La Daurade et Epinards	32,00€
Filet de daurade snacké, tombée et purée d'épinards, crème d'ananas pimentée <i>Seared sea bream fillet, sautéed and mashed spinach, spicy pineapple cream</i>	
Bœuf et Céleris	34,00€
Pavé de Cœur de Rumsteak, Palais et Purée de Céleri-Rave aux Epices, Condiment Céleri Branche, Jus de Viande <i>Rump steak, celeriac purée with spices, celery stalk relish, meat jus</i>	
Inspiration végétarienne du Chef	24,00€
Sur demande et selon arrivages <i>Chef's vegetarian inspiration On request and subject to availability</i>	

DESSERTS

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

Prix nets en euros.

Menu Saveurs

Entrée/Plat/Dessert – 39€ par personne

ENTRÉES

Radis et Beurre Fumé

Radis Green Meat, Red Meat et Daïkon en Carpaccio, beurre fumé et ses croutons

Green Meat, Red Meat and Daikon radish carpaccio with smoked butter and croutons

Filet mignon de cochon fumé

Pickles d'oignons rouge et moutarde à la salicorne

Smoked pork tenderloin Pickled red onions and homemade samphire mustard

Gaspacho de petits pois

Huile et fromage frais à la menthe et bergamote, gelée de balsamique blanc

Pea gazpacho with mint and bergamot-infused oil and cream cheese, white balsamic jelly

PLATS

Filet de volaille et Carotte

Volaille cuite basse température puis snackée, Purée, Lamelles et Billes de Carottes au Tandoori, Jus de Viande

Slow-cooked then seared poultry, Tandoori-style carrot mashed, slices and balls, meat jus

Crevettes & Noodles

Nouilles aux crevettes sauce aigre-douce, champignons eryngii, échalotes croustillantes et légumes croquants

Srimps & Noddles Sweet and sour shrimp noodles with eryngii mushrooms, crispy shallots, and vegetables

Le Bœuf & Edamame

Bavette, purée et condiments de fèves de Soja à la Coriandre, Coulis de Yaourt Grec, Jus Court

Bavette steak, soybean purée and condiments with coriander, Greek yogurt 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

Le Maquereau et Algues

Sashimi de Maquereaux, Tartare de Wakamé, Salicorne et Aneth, Vinaigrette Hibiscus
Mackerel sashimi, wakame tartare, samphire and dill, hibiscus vinaigrette

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

Le Cochon et Pommes Mitrailles

La Côte Cuisson Basse Température, Pommes Mitrailles, Pois Gourmand, Sauce Morilles
Low-Temperature Cooked Ribs, Baby Potatoes, Snow Peas, Morel Sauce

La Daurade et Epinards

Filet de daurade snacké, tombée et purée d'épinards, crème d'ananas pimentée
Seared sea bream fillet, sautéed and mashed spinach, spicy pineapple cream

Bœuf et Céleris

Pavé de Cœur de Rumsteak, Palais et Purée de Céleri-Rave aux Epices, Condiment Céleri Branche, Jus de Viande
Rump steak, celeriac purée with spices, celery stalk relish, meat 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.

Menu Enfant

Jusqu'à 9 ans - Plat/Dessert - 14€

PLATS

Poisson du moment

Fish of the day

Filet de volaille

Chicken fillet

Pâtes

Pasta

ACCOMPAGNEMENT

Purée au choix

Choice of purée

Frites de patates douces

Sweet potato fries

DESSERTS

Fromage blanc

Fromage Blanc

Salade de fruits

Fruit salad

Ganache et tuile chocolat

Ganache and chocolate tuile

Prix nets en euros.