

II<sup>1</sup>/<sub>4</sub>  
faubourg

×

VILLA  
Toré

Semaine Gastronomique Mexicaine - 20 mai 2024

*Chef Alfredo Villanueva*

---

## HORS D'OEUVRE

---

Huître juste tiédie pochée dans un jus de piment Serrano, ail et gingembre 65€

Ormeaux de nos côtes, escabèche d'algues Kombu 68€

Ceviche de daurade royale, condiment kimchi infusé à la rhubarbe, tahini rouge et brunoise de daikon 43€

Ceviche de bulot infusé au citron noir d'Iran, tacos de pomme de terre maison 39€

Moules en escabèche 32€

---

## PLATS

---

Taupe de céleri rave et de noix de macadamia blanches 48€

Aubergine rôties, Jocoque de brebis et Baba Ganoush, mayonnaise de poisson fumé 44€

Arraignée de mer en salade, pommes de terres rosette et tomates anciennes 75€

Tartare de thon rouge, boulgour infusé au thé à la menthe, tahini rouge 54€

Carotte rôtie au jus de canard, crème d'agrumes et beurre noisette 50€

Chicharron de porc confit aux tomates, courgettes & haricots d'Espagne 95€

Rizoto de Carnaroli aux tomates et cumin, langue de bœuf séchée 65€

Joue de bœuf braisée, brunoise d'oignons rouges, feuilles de moutarde 70€

---

## DESSERTS

---

Gâteau de dattes, crème glacée à la vanille de Papantla 25€

« El Filo Crujitente »,

Jocoque de brebis au miel et à la fleur d'oranger, noix de pecan et pistaches grillées 25€

