

Le Village à Neuilly  
175 Avenue Charles de Gaulle  
92200 Neuilly sur Seine

T É L 0 1 4 6 3 7 1 7 5 6

[contact@villageneuilly.com](mailto:contact@villageneuilly.com)

## MENUS GRANDES TABLES

### Menu 35 €

Assiette de saumon « Label rouge » mariné maison, toasts grillés  
Marbré de queue de bœuf « maison » au foie gras de canard

\*\*\*\*\*

Pâtes Casareccia aux gambas safranées et tomates confites  
Cocotte de veau mijoté aux olives et ses petits légumes

\*\*\*\*\*

Crème brûlée à la vanille Bourbon  
Feuilletée aux pommes caramélisées, glace vanille

\*\*\*\*\*

Café

Eau minérale

Vins

1 verre de vin par personne  
Petit Chablis « Laroche »  
Château Rieufret « Graves »

# Menu à 45 €

Kir au vin blanc de Macon

\*\*\*\*\*

Nems de chèvres croustillants, mesclun de salade, vinaigrette de noix  
Cœur de filet de saumon « Label rouge » fumé maison, blinis et crème fraîche

\*\*\*\*\*

Pavé de cabillaud plancha, risotto crémeux, coulis de crustacés  
Suprême de volaille fermière rôti, jus forestier, purée maison

\*\*\*\*\*

Tarte tatin aux pommes tièdes, crème fraîche  
Chouquettes à la crème, caramel laitier

\*\*\*\*\*

Café

Eau minérale

Vins

1 bouteille de vin pour 3 personnes

Petit Chablis « Laroche »

Château Haut Ségur « Lussac ST Emilion »

# Menu à 50€

Coupe de champagne « cuvé Lutin »

\*\*\*\*\*

Lobe de foie gras de canard « maison » rôti aux épices, compote de coing  
Rillettes de tourteau, rémoulade de céleri, crème de Curry

\*\*\*\*\*

Noix de Saint Jacques plancha, marmelade de tomate et fricassé de légumes  
verts  
Cœur de rumsteak au poivre Tellichery, gratin dauphinois

\*\*\*\*\*

Baba bouchon au Rhum, crème fouetté  
Moelleux au chocolat, glace confiture de lait

\*\*\*\*\*

Café

Eau minérale

Vins

1 bouteille de vin pour 3 personnes  
Sancerre blanc « Pascal Jolivet »  
Crozes Hermitage « Jalet »

# Menu à 60 €

1 coupe de champagne « cuvé Lutin » amuses bouches

\*\*\*\*\*

Sashimi de thon rouge, vinaigrette Wasabi et sésame, rémoulade de céleri  
Escalope de foie gras de canard chaud aux framboises, mesclun de salade  
Carpaccio de Saint Jacques marinée au citron vert, salade de jeunes pousses

\*\*\*\*\*

Filet de bar plancha, sauce vierge, wok de légumes « Thaï »  
Marmite du pêcheur aux petits légumes  
*(Filet de Bar, Cabillaud, Saumon, Saint-Jacques)*  
Cœur de filet de bœuf au poivre « Tellichery » gratin dauphinois

\*\*\*\*\*

Nage de fruits exotiques rafraîchis au Champagne, sorbet litchi  
Tiramisu maison aux noisettes caramélisées  
Boule surprise aux chocolat « Varhona » aux fruits frais

\*\*\*\*\*

Café

Eau minérale

Vins

1 bouteille de vin pour 2 personnes  
Sancerre blanc « Pascal Jolivet »  
Crozes Hermitage « Jalet »