



# Villa Elina

## MENU DÎNER

DINNER MENU

18h00 à 22h00

---

### ENTRÉES

**Soupe du moment**  
Soup of the moment  
13\$

**Salade jardinière**  
**Tomates cerises, concombre**  
Garden Salad  
Cherry tomatoes, cucumbers  
21\$

**Salade de betteraves**  
**Betteraves, chèvre, miel local**  
Beet salad  
Beets, goat cheese, local honey  
27\$

**Parmigiana à la courge d'hiver**  
**Courge d'hiver, pesto au basilic, graines de citrouille**  
Butternut winter squash parmigiana  
basil pesto, pumpkin seeds  
25\$

**Jambon Iberico**  
**Jambon Iberico(vieilli 36 mois), figues de saison**  
Iberico Ham  
36-month aged Iberico ham, seasonal figs  
32\$

**Foie gras**  
**Foie gras au torchon, cacao, fèves tonka, confiture de bleuets, argousier**  
Foie gras torchon, cacao, tonka beans, blueberry jam, buckthorn berry  
32\$

**Pieuvre**  
**Panko au citron, tomates biologiques, olives taggiasche, ail noir, mayonnaise au basilic**  
Octopus  
Lemon panko, organic tomatoes, taggiasche olives, black garlic, basil mayonnaise  
30\$

### EXTRAS

**Rapinis sautées à la fleur d'ail**  
Sautéed rapini with garlic  
10\$

**Champignons sautés de saison**  
Seasonal sautéed mushrooms  
14\$

**Frites maison au Parmesan**  
Homemade fries with Parmesan  
7\$



# *Villa Elina*

## MENU DÎNER

### DINNER MENU

---

#### PREMIER SERVICE

##### FIRST COURSE

##### **Risotto**

**Champignons sauvages, lamelles de truffes**

Wild mushrooms, shaved truffle

35\$

##### **Gnocchi di ricotta**

**Crème de fromage pecorino, pesto de pistache (sans gluten 4\$ additionnel)**

Home made Gnocchi di ricotta

Percorino cheese cream, pistachio pesto (without gluten \$4 extra)

28\$

##### **Mezzi paccheri**

**Tomate pera d'Abruzzo, burrata, basilic**

Pera d'Abruzzo tomato, burrata, basil

29\$

##### **Fettucini**

**Sauce carbonara, courge musquée**

Carbonara sauce, butternut squash

29\$

##### **Spaghetti à la chitarra**

**Crevettes, safran, crème**

Shrimp, saffron, cream

33\$

##### **Spaghettis aux palourdes**

**Palourdes, tomates cerises, citron, bottarga**

Clam Spaghetti

Clams, cherry tomatoes, lemon, bottarga

33\$



# Villa Elina

## MENU DÎNER

### DINNER MENU

---

#### PLATS PRINCIPAUX

##### **Pétoncles**

**Orange, vanille, asperge, pommes de terre rattes**

Scallops

Orange, vanilla, asparagus, fingerling potatoes

**50\$**

##### **Morue charbonnière**

**Soya, gingembre, miel local, asperges, pommes de terre rattes**

Black Cod

Soya, ginger, local honey, asparagus, fingerling potatoes

**44\$**

##### **Filet de Cerf**

**Rôti, coulis de camerise, asperges, pommes de terre rattes**

Venison filet

Roasted, haskapberry coulis, asparagus, fingerling potatoes

**56\$**

##### **Carré d'agneau**

**Panko, dijon, fines herbes, jus de romarin, asperges, pommes de terre rattes**

Rack of Lamb

Panko, dijon, fine herbs, rosemary juice, asparagus, fingerlin potatoes

**46\$**

##### **Filet de bœuf Angus**

**Rapinis, céleri rave, coulis de camerise**

Angus beef filet

Red wine sauce, asparagus, fingerling potatoes

**53\$**