



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

Pecorino 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\$