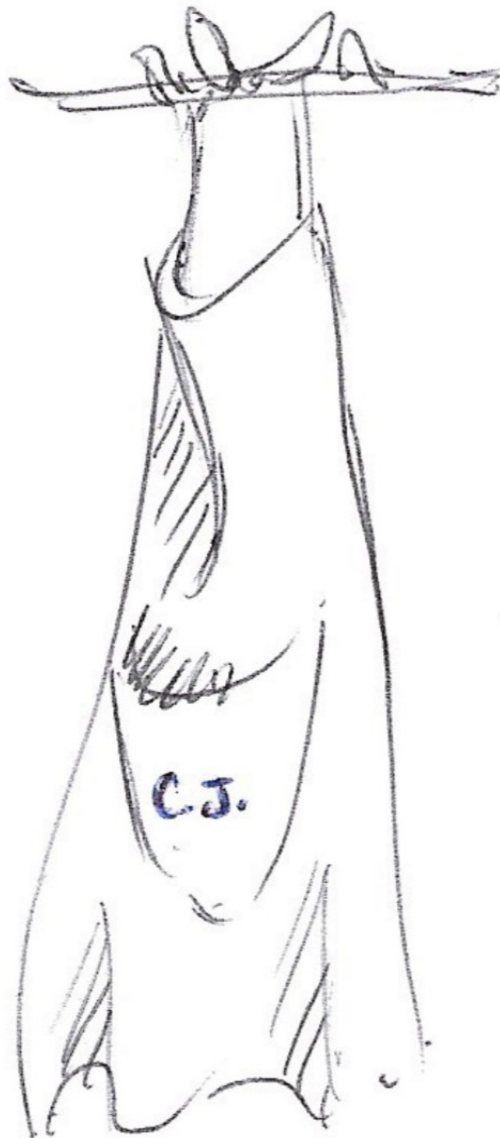




LA VILLA

de CAMILLE & JULIEN



« L'essentiel n'est pas ce que l'on fait de l'homme, mais ce qu'il fait de lui-même à partir de ce qu'on lui a donné »

Jean-Paul Sartre

Camille et Julien s'offrent une valeur précieuse, la liberté.

Si l'une organise la décoration du restaurant comme elle l'entend, loin des codes traditionnels, changeant çà et là des éléments suivant son humeur, apportant un sentiment de vie permanent au décor, l'autre apporte par ses assiettes une signature véritablement originale, libérée des tendances, délivrant une fête pour les papilles de la première à la dernière bouchée. Autour d'eux, une équipe s'est constituée, enthousiaste à partager cette manière de travailler, définitivement créative et authentique. La fraîcheur de l'ensemble est une chance pour tous ceux qui traversent la maison, collaborateurs comme clients.

Bienvenue à la Villa de Camille et Julien !



Menu Signature

5 Services 130€

7 Services () 170 €*

~

Nature*

Choux de Bruxelles - Cresson - Noisette

~

Découverte

Foie Gras - Algues

~

Bretagne*

Langoustine - Betterave - Lait Fermenté

~

Rivière

Brochet - Moutarde aux Epices - Menthe

~

Terroir

Bœuf - Raifort - Salsifis

~

Affinage

Brillat Savarin Truffé Fromagerie de Mons

En complément 26€

~

Douceur

Maïs - Caramel - Tonka

~

Mignardises

Accord Mets & Boissons Alcoolisées - 80 €

Accord Mets & Boissons Sans Alcool - 55 €

Les menus sont élaborés en fonction des arrivages quotidiens qui peuvent entraîner des modifications
Viandes et Poissons d'Origine Union Européenne
Prix Nets, Taxes et Service Compris

Menu Naturalité

5 Services 130€

7 Services () 170 €*

~

Nature*

Choux de Bruxelles - Cresson- Noisette

~

Bretagne*

Panais - Artichaut - Truffe Noire

~

Découverte

Betterave - Prune - Sarrasin

~

Epices

Œuf - Moutarde aux Epices - Menthe

~

Terroir

Potimarron - Raifort - Salsifis

~

Affinage

Brillat Savarin Truffé Fromagerie de Mons

En complément 26€

~

Douceur

Maïs - Caramel - Tonka

~

Mignardises

Accord Mets & Boissons Alcoolisées - 80 €

Accord Mets & Boissons Sans Alcool - 55 €

Les menus sont élaborés en fonction des arrivages quotidiens qui peuvent entraîner des modifications
Viandes et Poissons d'Origine Union Européenne
Prix Nets, Taxes et Service Compris

À La Carte

Panais - Artichaut - Truffe Noire 52€

Langoustine - Betterave - Lait Fermenté 56€

Betterave - Prune - Sarrasin 44€

Foie Gras - Algues 52€

Potimarron - Raifort - Salsifis 56€

Œuf - Moutarde aux Epices - Menthe 45€

Brochet - Moutarde aux Epices - Menthe 58€

Bœuf - Raifort - Salsifis 69€

*Brillat Savarin Truffé Fromagerie de Mons
En complément 26€*

Maïs - Caramel - Tonka 24€

Au Déjeuner

En 3 Temps 65€

En 4 Temps 90€

Suggestion de notre Chef

Menu La Villa des « Tout-Petits » 35€

L'Œuf

Mimosa

La Pièce du Boucher

Ou

Le Poisson du Moment

Crèmeux Chocolat

Glace Vanille

Les menus sont élaborés en fonction des arrivages quotidien qui peuvent entrainer des modifications
Viandes et Poissons d'Origine Union Européenne
Prix Nets, Taxes et Service



Toute l'équipe de la Villa s'engage ...

Parce que la Planète est notre plus belle ressource mais aussi notre plus grande responsabilité, nous avons décidé d'engager au quotidien notre équipe dans les actions suivantes :

- *Un tri sélectif rigoureux,*
- *La numérisation de notre carte des vins sur tablette. Ayant une sélection vivante de bouteilles, nous mettons très régulièrement à jour notre carte des vins,*
- *La collecte des eaux usées (sceaux à vin, vasque champagne, retour eaux des clients...) dans une citerne pour arroser notre potager et nos plantes sur la terrasse,*
- *Nous réduisons l'utilisation du plastique en cuisine en utilisant des boîtes recyclées,*
- *Nous travaillons avec Castalie afin de proposer à nos clients ainsi qu'à notre personnel une eau micro filtrée plate et gazeuse. Nous réduisons ainsi nos déchets, notre empreinte carbone et nos espaces de stockage,*
- *Nous participons à une économie circulaire en jetant nos restes de bougies au centre de recyclage et en nous fournissant à la 'Käerzefabrik Peters' à Heiderscheid au Luxembourg,*
- *Nous réfléchissons quotidiennement à changer nos habitudes et repenser notre service étoilé afin de développer notre engagement à la durabilité (green box*