

La Villa Archange

Notre restaurant gastronomique doublement étoilé vous accueille dans ses salons donnant sur une cour intérieure privée et ombragée sous des arbres centenaires.

Sous le Tilleul, venez déguster nos menus :

Déjeuner Découverte - Table des Anges – Inspiration de l'Archange

Guidé par notre sommelier, choisissez votre vin dans la cave.

Déjeuner Découverte



Asperges Blanches Rôties au Beurre Noisette,
Sauce Champagne / Vanille, Perle d'Anchois

Ou

Marinière d'Ormeaux de l'Île de Groix à la Persillade

Bar de Ligne, Acquerello à la Coriandre, Pignons de Sicile et Chayottes
Ou

Épaule d'Agneau Confite / Pamplemousse Brulé, Pastilla de Carotte des
Sables, Jus de Cuisson

Coque Brioche Chocolat Guanaja, Sorbet Cacao
Ou

Craquant « Viennois » à la Vanille Tahiti

115 Euros Hors Boissons

175 Euros avec Accord Mets-Vins
(3 Verres de Vin)

La Table des Anges



Huîtres Gillardeau au Caviar Oscière Imperial Petrossian

Rouget de Roche à la Flamme,
Couteaux Marinés au Citron vert / Fenouil

Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Echalotes et Noix

Épaule d'Agneau Confite / Pamplemousse Brulé,
Pastilla de Carotte des Sables, Jus de Cuisson

Crèmeux Sudachi "Feuilletage Paille",
Thym Citron et Caramel au Mucilage de Cacao

Les Délices des Anges

250 Euros Hors Boissons

395 Euros avec Accord Mets-Vins
(4 Verres de Vin)

L'Inspiration de l'Archange

En 9 Services



Pour les amoureux de la Gastronomie, laissez-vous tenter par ce menu surprise concocté par le Chef Bruno Oger.

Inspiration pour l'ensemble des convives.

370 Euros Hors Boissons

590 Euros avec Accord Mets-Vins
(5 Verres de Vin)

Tous les plats présentés sont également disponibles à la carte.

La viande bovine entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie l'Allemagne et l'Italie, excepté la viande du tartare ainsi que le veau ayant pour origine garantie la France. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes. Les Plats faits Maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix Nets en Euros – Toutes Taxes et Servie Compris – 07.05.2024

Ouverture pour le Dîner du mardi au samedi de 19h30 à 22h30 et pour le Déjeuner le vendredi et samedi de 12h à 14h

Paiements acceptés : CB – Espèces – Chèques

La Carte de la Villa

- *Marinière d'Ormeaux de l'Île de Groix à la Persillade* 120
- *Rouget de Roche à la Flamme, Couteaux Marinés au Citron vert / Fenouil* 130
- *Huîtres Gillardeau au Caviar Oscietre Imperial Petrossian* 150
- *Langoustines Rôties / Epinards et Pois Gourmands, Sauce Vadouvan* 150

- *Bar de Ligne, Acquerello à la Coriandre, Pignons de Sicile et Chayottes* 130
- *Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Echalotes et Noix* 130
- *Homard Breton aux Petits Oignons, Poivrons Rouges Confits / Jus de Roche* 140
- *Épaule d'Agneau Confite / Pamplemousse Brulé, Pastilla de Carotte des Sables, Jus de Cuisson* 130

- *Blanc-Manger de Chèvre à la Roquette* 40

- *Craquant « Viennois » à la Vanille Tahiti* 40
- *Coque Brioche Chocolat Guanaja, Sorbet Cacao* 40
- *Crèmeux Sudachi "Feuilletage Paille", Thym Citron et Caramel au Mucilage de Cacao* 40

Nous informons nos clients que nous n'acceptons pas la carte American Express.