

# 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 - Archange – Table des Anges – Inspiration de l'Archange**

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

## Déjeuner Découverte



Ormeaux de l'île de Groix Simplement Poêlés et  
Artichauts de la Région

Ou

Rouget de Méditerranée au Pissalat, Tomate Fumée à l'Origan  
\*\*\*

Bar de Ligne, Acquerello Citron-Citronnelle

Ou

Carré d'Agneau des Alpilles au Charbon Bin-Chotan,  
Pastilla à l'Épaule Braisée, Tartare au Gingembre  
\*\*\*

Rhubarbe Mikoot Pochée, Crème de Datte Medjool à la Fleur d'Oranger  
Ou

Framboises Jolibois, Crème Fontainebleau à l'Estragon et Tagètes Lucida

78 Euros Hors Boissons

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

## La Table des Anges



Huîtres Gillardeau N°2 / Caviar Petrossian,  
Menthe Poivrée

Ormeaux de l'île de Groix Simplement Poêlés  
et Artichauts de la Région

Langoustines Rôties au Fenouil de Jean Charles Orso et Bouillon  
de Pincis

Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Échalote et Noix

Framboises Jolibois, Crème Fontainebleau à l'Estragon  
et Tagètes Lucida

Les Délices des Anges

230 Euros Hors Boissons

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

## Archange



Rouget de Méditerranée au Pissalat, Tomate Fumée à l'Origan

Bar de Ligne, Acquerello Citron-Citronnelle

Carré d'Agneau des Alpilles au Charbon Bin-Chotan,  
Pastilla à l'Épaule Braisée, Tartare au Gingembre

Chocolat Maison Duplanteur 78/79/80% aux Gavottes,  
Crèmeux au Mucilage

Les Délices des Anges

165 Euros Hors Boissons

265 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.

350 Euros Hors Boissons

550 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 Services Compris – 01.07.2021

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

<i>Ormeaux de l'île de Groix Simplement Poêlés et Artichauts de la Région</i>	90
<i>Rouget de Méditerranée au Pissalat, Tomate Fumée à l'Origan</i>	90
<i>Huîtres Gillardeau N°2 / Caviar Petrossian à la Menthe Poivrée</i>	125
<i>Langoustines Rôties au Fenouil de Jean Charles Orso et Bouillon de Pinces</i>	130
<i>Bar de Ligne, Acquerello Citron-Citronnelle</i>	110
<i>Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Echalote et Noix</i>	110
<i>Carré d'Agneau des Alpilles au Charbon Bin-Chotan, Pastilla à l'Épaule Braisée,</i> <i>Tartare au Gingembre</i>	115
<i>Homard Breton, Galette de Sarrasin à l'Andouille de Guéméné /</i> <i>Pinces Cuisinées aux Chayottes</i>	130
<i>Chèvre de la Ferme Chevenet Pêche / Basilic</i>	30
<i>Chocolat Maison Duplanteur 78/79/80% aux Gavottes, Crémeux au Mucilage</i>	32
<i>Rhubarbe Mikoot Pochée, Crème de Datte Medjool à la Fleur d'Oranger</i>	32
<i>Framboises Jolibois, Crème Fontainebleau à l'Estragon et Jagètes Lucida</i>	32

 Nous vous suggérons de commander vos desserts en début de repas,  
afin d'écourter votre attente.

Nous informons notre aimable clientèle que nous n'acceptons pas la carte American Express 