

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

Bouillon de Tellines aux Coquillages, Chou-Fleur Rôti au Curry Noir

Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Echalote et Noix

Ou

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

Gavottes Chocolat Maison Duplanteur, Crèmeux au Mucilage

Ou

Pomme Confitée au Sucre Rapadura, Crème Glacée Tatin,
Feuilletage à la Plancha

78 Euros Hors Boissons

123 Euros avec Accord Mets-Vins

(3 Verres de Vin)

Archange



Huîtres Gillardeau N°2, Velouté Iodé au Caviar Oscière Petrossian

Bouillon de Tellines aux Coquillages, Chou-Fleur Rôti au Curry Noir

Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Échalote et Noix

Gavottes Chocolat Maison Duplanteur, Crèmeux au Mucilage

Les Délices des Anges

165 Euros Hors Boissons

265 Euros avec Accord Mets-Vins

(4 Verres de Vin)

La Table des Anges



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

Langoustine Rôtie au Fenouil de Jean Charles Orso et
Bouillon de Pincés

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

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

Citron aux Écailles d'Agrumes,
Sorbet Orange Sanguine et Huile d'Olive

Les Délices des Anges

230 Euros Hors Boissons

360 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 – 14.09.2021

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>Bouillon de Tellines aux Coquillages, Chou-Fleur Rôti au Curry Noir</i>	90
<i>Huîtres Gillardeau N°2, Velouté Jodé au Caviar Oscietre Petrossian</i>	130
<i>Langoustines Rôties au Fenouil de Jean Charles Orso et Bouillon de Pinces</i>	130
<i>Bar de Ligne, Acquerello à la Coriandre, Pignons de Sicile et Chayottes</i>	110
<i>Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Échalote 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>Les Pinces Cuisinées aux Pâtes Fraîches</i>	130
<i>Chèvre de la Ferme Chevenet, Raisin Muscat du Ventoux, Sorbet au Thym</i>	32
<i>Gavottes Chocolat Maison Duplanteur, Crémeux au Mucilage</i>	32
<i>Pomme Confite au Sucre Rapadura, Crème Glacée Jatin, Feuilletage à la Plancha</i>	32
<i>Citron aux Écailles d'Agrumes, Sorbet Orange Sanguine et Huile d'Olive</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 