

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 Mariné au Basilic,
Harissa de Tomate, Crème de Sardine

Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Échalote et Noix
Ou

Confit d'Épaule d'Agneau des Alpilles, Carottes des Sables aux Épices,
Jus d'Agneau / Pamplemousse

Chocolat Noir Maison du Planteur, « Gingembre Confit »
et Velouté à la Bergamote

Ou

Tarte Renversée à la Framboise,
Crème Fontainebleau / Jus de Verveine

90 Euros Hors Boissons
135 Euros avec Accord Mets-Vins
(3 Verres de Vin)

Archange



Rouget Mariné au Basilic,
Harissa de Tomate, Crème de Sardine

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

Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Échalote et Noix

Blanc-Manger à l'Amande Douce,
Compotée de Myrtilles, Sorbet Mûres

Les Délices des Anges

190 Euros Hors Boissons
290 Euros avec Accord Mets-Vins
(4 Verres de Vin)

La Table des Anges



Pomme de Terre Fumée au Foin,
Caviar Petrossian Oscière Impérial

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

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

Confit d'Épaule d'Agneau des Alpilles, Carottes des Sables
aux Épices, Jus d'Agneau / Pamplemousse

Tarte Renversée à la Framboise,
Crème Fontainebleau / Jus de Verveine

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 – 12.07.2022

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

- Ormeaux de l'île de Groix Simplement Poêlés et Artichauts de la Région 90
- Rouget Mariné au Basilic, Harissa de Tomate, Crème de Sardine 90
- Pommes de Terre Fumées au Foin, Caviar Petrossian Oscietre Impérial 130
- Langoustines Rôties au Fenouil de Jean Charles Orso et Bouillon de Pincés 130

- Bar de Ligne, Acquerello à la Coriandre, Pignons de Sicile et Chayottes 110
- Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Échalote et Noix 110
- Homard Breton, Galette de Sarrasin à l'Andouille de Guéméné 130
- Confit d'Épaule d'Agneau des Alpilles, Carottes des Sables aux Epices, Jus d'Agneau / Pamplemousse 120

- Velouté de Brousse et Yaourt de Chèvre, Sorbet à la Roquette 40

- Blanc-Manger à l'Amande Douce, Compotée de Myrtilles, Sorbet Mûres 32
- Tarte Renversée à la Framboise, Crème Fontainebleau / Jus de Verveine 32
- Chocolat Noir Maison du Planteur, « Gingembre Confit » et Velouté à la Bergamote 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 