

# 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 et Maquereau Marinés au Basilic,  
Harissa de Tomate, Crème de Sardine

\*\*\*

Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Échalote et Noix  
Ou

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

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

90 Euros Hors Boissons

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

## Archange



Rouget et Maquereau Marinés 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

Ananas Victoria Cuisiné 4H, Sorbet à la Coriandre et Gavottes

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 Fumées au Foin,  
Caviar Petrossian Oscière Impérial

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

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

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

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 – 03.05.2022

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 et Maquereau Marinés 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
- Epaule d'Agneau des Alpilles, Carottes des Sables aux Epices,  
Jus d'Agneau / Pamplemousse 120
  
- Chèvrefeuille Bio, Velouté et Crème Glacée à la Tomme 40
  
- Citron aux Écailles d'Agrumes, Sorbet Orange Sanguine et Huile d'Olive 32
- Ananas Victoria Cuisiné 4H, Sorbet à la Coriandre et Gavottes 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 