

# 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



Ormeaux de l'Île de Groix Simplement Poêlés et Artichauts Violets

Ou

Marinière de Coquillages à la Persillade

\*\*\*

Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Echalotes et Noix

Ou

Joue de Cochon Braisée / Boudin à l'Andouille de Guémené

\*\*\*

Carré Pommes Confites aux Noix / Crème Glacée Tatin

Ou

Craquant « Viennois » à la Vanille Tahiti

105 Euros Hors Boissons

165 Euros avec Accord Mets-Vins

(3 Verres de Vin)

### La Table des Anges



Marinière de Coquillages à la Persillade

\*\*\*

Homard Breton au Topinambour Confit /

Jus de Carcasses au Jerez

\*\*\*

Bar de Ligne, Acquerello à la Coriandre,

Pignons de Sicile et Chayottes

\*\*\*

Joue de Cochon Braisée / Boudin à l'Andouille de Guémené

\*\*\*

Ecume « Chocolat Neige », Glace au Mucilage de Cacao

\*\*\*

Les Délices des Anges

230 Euros Hors Boissons

375 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

570 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 21.11.2023

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 Violets 110
- Marinrière de Coquillages à la Persillade 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 au Topinambour Confit / Jus de Carcasses au Jerez 140
- Joue de Cochon Braisée / Boudin à l'Andouille de Guémené 130
  
  
- Reblochon Fermier Tiède à la Truffe Noire, Pain de Campagne Frotté à l'Ail 40
  
- Craquant « Viennois » à la Vanille Tahiti 40
- Ecume « Chocolat Neige », Glace au Mucilage de Cacao 40
- Carré Pommes Confites aux Noix / Crème Glacée Jatin 40

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