

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



Marinière d'Ormeaux de l'Île de Groix à la Persillade

Ou

Tartelette au Crabe Dubarry et Caviar Oscière Imperial Petrossian

Quasi de Veau, Fleur de Courgette au Petit Épeautre, Jus de viande au citron

Ou

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

Framboises JoliBois, Échalion et Crème Fontainebleau

Ou

Craquant « Viennois » à la Vanille de Tahiti

115 Euros Hors Boissons

160 Euros Forfait Boissons Sans Alcool (3 verres)

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

La Table des Anges



Huîtres Gillardeau N°2 et Caviar Oscière Imperial Petrossian

Sépiole Grillée / Tomate Marinée,
Jus de Roche à la Rouille et Coquillages

Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Echalotes et Noix

Quasi de Veau, Fleur de Courgette au Petit Épeautre,
Jus de viande au citron

Tuile craquante au Chocolat,
Praliné Grué de Cacao et Glace au Romarin Fumé

Les Délices des Anges

250 Euros Hors Boissons

325 Euros Forfait Boissons Sans Alcool (4 verres)

395 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.

370 Euros Hors Boissons

470 Euros Forfait Boissons Sans Alcool (5 verres)

590 Euros avec Accord Mets-Vins (5 Verres de Vin)

Tous les plats présentés sont également disponibles à la carte

La viande entrant dans la composition des plats de cette carte a pour origine garantie la France. Nous tenons à votre disposition les documents pouvant attester de la traçabilité de nos viandes.
Les Plats sont faits Maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Prix Nets en Euros – Toutes Taxes et Servie Compris – 01.07.2025

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

Paiement non accepté : carte American Express

La Carte de la Villa

- *Marinière d'Ormeaux de l'Île de Groix à la Persillade* 120
- *Sépiole Grillée / Tomate Marinée, Jus de Roche à la Rouille et Coquillages* 130
- *Langoustines Rôties / Fenouil Brûlé, Sauce Vadouvan* 150
- *Huîtres Gillardeau N°2 et Caviar Oscietre Imperial Petrossian* 150

- *Bar de Ligne, Acquerello à la Coriandre, Pignons de Sicile et Chayottes* 130
- *Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Echalotes et Noix* 130
- *Homard Breton, Galette de Blé Noir à l'Andouille de Guémené, Jus de Carcasses au Chouchen* 150
- *Quasi de Veau, Fleur de Courgette au Petit Épeautre, Jus de viande au citron* 140

- *Blanc manger au Chèvre Frais et Tomme de Brebis* 40

- *Craquant « Viennois » à la Vanille de Tahiti* 40
- *Tuile craquante au Chocolat, Praliné Grué de Cacao et Glace au Romarin Fumé* 40
- *Framboises JoliBois, Échalion et Crème Fontainebleau* 40