

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 :
Table des Anges – Inspiration de l'Archange
Guidé par notre sommelier, choisissez votre vin dans la cave.

La Table des Anges



Tartelette au Crabe Dubarry et Caviar Oscietre Imperial Petrossian

Asperges Blanches de la Ferme Les Malauques,
Sauce Champagne / Vanille aux Perles d'Anchois

Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Echalotes et Noix

Poitrine de Volaille au Citron de Menton,
Courgette Fleur au Petit Épeautre

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 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 – Festival de Cannes 2025

Ouverture sur toute la durée du Festival de Cannes, uniquement au Dîner du Mardi 13 Mai au Samedi 24 Mai 2025 de 19h30 à 22h00

Paiements acceptés : CB – Espèces – Chèques

Paiements non acceptés : la Carte American Express

La Carte de la Villa

- <i>Marinière d'Ormeaux de l'Île de Groix à la Persillade</i>	120
- <i>Asperges Blanches de la Ferme Les Malaugues, Sauce Champagne / Vanille aux Perles d'Anchois</i>	130
- <i>Langoustines Rôties / Fenouil Brûlé, Sauce Vadouvan</i>	150
- <i>Tartelette au Crabe Dubarry et Caviar Oscietre Imperial Petrossian</i>	150
- <i>Bar de Ligne, Acquerello à la Coriandre, Pignons de Sicile et Chayottes</i>	130
- <i>Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Echalotes et Noix</i>	130
- <i>Homard Breton, Galette de Blé Noir à l'Andouille de Guéméné, Jus de Carcasses au Chouchen</i>	150
- <i>Poitrine de Volaille au Citron de Menton, Courgette Fleur au Petit Épeautre</i>	140
- <i>Blanc manger au Chèvre Frais et Tomme de Brebis</i>	40
- <i>Craquant « Viennois » à la Vanille Tahiti</i>	40
- <i>Tuile craquante au Chocolat, Praliné Grué de Cacao et Glace au Romarin Fumé</i>	40
- <i>Tarte renversée aux Framboises JoliBois, Crème Fontainebleau</i>	40