

# 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

Lisette à la Flamme, Couteau de Plongée à la Verveine  
\*\*\*

Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Echalote et Noix  
Ou

Noix de Veau Fumée au Foin, Haut de Côte Grillée,  
Ris de Veau aux Pruneaux et Épine -Vinette  
\*\*\*

Gavottes Chocolat Maison Duplanteur, Crèmeux au Mucilage  
Ou

Pomme Confitée au Sucre Rapadura, Crème Glacée Tatin,  
Feuilletage à la Plancha

90 Euros Hors Boissons

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

## La Table des Anges



Lisette à la Flamme, Couteau de Plongée à la Verveine

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

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

Noix de Veau Fumée au Foin, Haut de Côte Grillée,  
Ris de Veau aux Pruneaux et Épine -Vinette

Gavottes Chocolat Maison Duplanteur, Crèmeux au Mucilage

Les Délices des Anges

230 Euros Hors Boissons

360 Euros avec Accord Mets-Vins  
(4 Verres de Vin)

## Archange



Huîtres Gillardeau N°2, Velouté Iodé au Caviar Oscietère Petrossian

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

Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Échalote et Noix

Citron aux Écailles d'Agrumes,  
Sorbets Orange Sanguine et Huile d'Olive

Les Délices des Anges

190 Euros Hors Boissons  
290 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 – 03.01.2022

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
- Lisette à la Flamme, Couteau de Plongée à la Verveine 90
- Huîtres Gillardeau N°2, Velouté Iodé au Caviar Oscietre Petrossian 130
- Langoustines Rôties au Fenouil de Jean Charles Orso et Bouillon de Ponces 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
- Noix de Veau Fumée au Foin, Haut de Côte Grillée, 120  
Ris de Veau aux Pruneaux et Epine - Vinette
  
- Reblochon Fermier Servi Tiède à la Truffe et Pain de Campagne 40
  
- Gavottes Chocolat Maison Duplanteur, Crémeux au Mucilage 32
- Pomme Confitée au Sucre Rapadura, Crème Glacée Jatin, Feuilletage à la Plancha 32
- Citron aux Écailles d'Agrumes, Sorbet Orange Sanguine et Huile d'Olive 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 