

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 – L'Archange - Signature – Table des Anges

Guidé par notre sommelier, choisissez votre vin dans la cave.

Déjeuner Découverte



Ormeaux de l'île de Groix Simplement Poêlés et Artichauts Epineux

Ou

Cappuccino de Grenouilles au Vin Jaune

Bar de Ligne Citron / Citronnelle

Ou

Agneau de Sisteron, Jus aux Légumes de Provence

Kouign Amann, Poire et Glace au Lait Ribot

Ou

Chocolat Grand Cru, Grain de Sel de l'île de Batz

68 € (Hors Boissons)

98 € Avec Accord Mets-Vins
(3 Verres de Vin)

L'Archange



Cappuccino de Grenouilles au Vin Jaune

Chevreuil Grand Veneur, Légumes Racines à la Truffe

Chocolat Grand Cru, Grain de Sel de l'île de Batz

Les Délices des Anges

110 € (Hors Boissons)

160 € Avec Accord Mets-Vins
(3 Verres de Vin)

Signature



Ormeaux de l'île de Groix Simplement Poêlés et Artichauts Epineux

Coquilles Saint Jacques, Oignons des Cévennes,
Crevettes Grises et Muscadet

Minute de Turbot, Céleri Bio, Vierge Feuille, Echalote et Noix

Kouign Amann, Poire et Glace au Lait Ribot

Les Délices des Anges

150 € (Hors Boissons)

225 € avec Accord Mets-Vins
(4 Verres de Vin)

La Table des Anges



Hûîtres Gillardeau N°2, Concombre Menthe et Caviar Petrossian

Homard Breton, Andouille de Guéméné et
Sarrasin à l'Armoricaine

Bar de Ligne Citron-Citronnelle

Agneau de Sisteron, Jus aux Légumes de Provence

Platinum à la Pomme Verte

Les Délices des Anges

210 € (Hors Boissons)

310 € avec Accord Mets-Vins
(4 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 – 04.01.2019

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



<i>Cappuccino de Grenouilles au Vin Jaune</i>	62
<i>Ormeaux de l'île de Groix Simplement Poêlés et Artichauts Epineux</i>	74
<i>Coquilles Saint Jacques, Oignons des Cévennes, Crevettes Grises et Muscadet</i>	110
<i>Huîtres Gillardeau N°2, Concombre Menthe et Caviar Petrossian</i>	125
<i>Langoustines Rôties / Chou-Fleur et Bigorneaux au Citron</i>	130
<i>Bar de Ligne Citron-Citronnelle</i>	90
<i>Minute de Turbot, Céleri Bio, Vierge Feuille, Echalote et Noix</i>	110
<i>Agneau de Sisteron, Jus aux Légumes de Provence</i>	115
<i>Homard Breton, Andouille de Guéméné et Sarrasin à l'Armoricaine</i>	120
<i>Chevreuril Grand Veneur, Légumes Racines à la Truffe</i>	120
<i>Reblochon Fermier Tiède à la Truffe, Pain de Campagne</i>	28
<i>Chocolat Grand Cru, Grain de Sel de l'Île de Batz</i>	32
<i>Platinum à la Pomme Verte</i>	32
<i>Kouign Amann, Poire et Glace au Lait Ribot</i>	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

