

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

Dos de Rouget Cuisiné au Fenouil, Sauce Coquillages à la Rouille

Bar de Ligne, Acquerello Citron-Citronnelle

Ou

Côte et Ris de Veau, Jus de Cuisson aux Condiments

Chocolat Pur Caraïbe aux Gavottes

Ou

Pomme Fondante à la Noix, Crème Glacée au Lait Ribot

72 Euros Hors Boissons

102 Euros avec Accord Mets-Vins

(3 Verres de Vin)

La Table des Anges



Huîtres Gillardeau N°2 / Caviar Petrossian,
Sépiole à la Menthe Poivrée

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

Langoustines Rôties Riviera et Bouillon de Pinces

Turbot, Céleri Bio, Vierge Feuille, Echalote et Noix

Biscuit Orange/Citron, « Vinaigrette » aux Agrumes

Les Délices des Anges

230 Euros Hors Boissons

330 Euros avec Accord Mets-Vins

(4 Verres de Vin)

Archange



Bouillon de Tellines aux Coquillages

Bar de Ligne, Acquerello Citron-Citronnelle

Côte et Ris de Veau, Jus de Cuisson aux Condiments

Pomme Fondante à la Noix, Crème Glacée au Lait Ribot

Les Délices des Anges

165 Euros Hors Boissons

240 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

500 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 – 15.10.2020

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>Ormeaux de l'île de Groix Simplement Poêlés et Artichauts de la Région</i>	90
<i>Bouillon de Tellines aux Coquillages</i>	90
<i>Huitres Gillardeau N°2 / Caviar Petrossian, Sériole à la Menthe Poivrée</i>	125
<i>Langoustines Rôties Riviera et Bouillon de Pinces</i>	130
<i>Bar de Ligne, Acquerello Citron-Citronnelle</i>	110
<i>Turbot, Céleri Bio, Vierge Feuille, Echalote et Noix</i>	110
<i>Côte et Ris de Veau, Jus de Cuisson aux Condiments</i>	115
<i>Homard Breton, Andouille de Guéméné et Jus de Volaille aux Epices</i>	130
<i>Reblochon Fermier Tiède Cuisiné à la Truffe</i>	30
<i>Chocolat Pur Caraïbe aux Gavottes</i>	32
<i>Biscuit Orange/Citron, « Vinaigrette » aux Agrumes</i>	32
<i>Pomme Fondante à la Noix, Crème Glacée 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