



*Les toiles exposées à La Villa Archange sont les œuvres d'Hélène Oger...*

*N'hésitez pas à nous contacter pour tout renseignement*

# La Villa Archange



*Notre planète, et ce qu'elle nous offre, tient une place importante dans notre Maison.  
Notre cuisine évolue au gré des saisons. Nous travaillons essentiellement en direct avec des petits producteurs locaux,  
amoureux comme nous, de la Terre et des bons produits.  
Toujours dans ce souci de respect de la Nature, tous nos déchets organiques sont compostés chez nous et réutilisés.  
Le Chef Bruno Oger vous propose un voyage culinaire de la Bretagne à la Méditerranée,  
mariant l'iode et les légumes du soleil.*



*Les Plats faits Maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.  
Nous tenons à votre disposition les documents pour attester de la traçabilité de nos viandes.  
Le Tableau des Allergènes est disponible au Restaurant. N'hésitez pas à le demander au Maître d'Hôtel.  
Prix Nets en Euros - Toutes Taxes et Service Compris*

# Déjeuner Découverte

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

*Ou*

*Rouget de Roche Grillé et Fenouil, Vinaigrette au Jus de Sardine*

*...*

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

*Ou*

*Épaule d'Agneau Confite / Pamplemousse Brulé, Pastilla de Carotte des Sables, Jus de Cuisson*

*...*

*Coque Brioche Chocolat Guanaja, Sorbet Cacao*

*Ou*

*Oeuf à la Neige « Verveine » Framboises JoliBois et Crème de Yaourt*

*115 Euros Hors Boissons*

*160 Euros Forfait Boissons Sans Alcool (3 verres)*

*175 Euros avec Accord Mets-Vins (3 verres de vin)*

*Notre Sommelier vous a sélectionné 3 verres de vin à découvrir :*

*AOC Cassis « Tradition », Domaine du Bagnol 2022*

*AOC Crozes Hermitage, Alain Graillot 2020*

*AOC Banyuls, « Galateo », Domaine Coume del Mas 2020*

# Table des Anges

Tartelette de Crabe Dubarry, Caviar Oscietre Imperial Petrossian  
\*\*\*

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

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

Homard Breton aux Petits Oignons, Poivrons Rouges Confits / Jus de Roche  
\*\*\*

Ouf à la Neige « Verveine » Framboises JoliBois et Crème de Yaourt  
\*\*\*

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)

Notre Sommelier vous a sélectionné 4 verres de vin à découvrir :

AOC Sancerre « Les Chailloux », Claude Riffault 2022

AOC Chassagne Montrachet 1er Cru « Les Champgains », Guy Amiot et Fils 2021

AOC Châteauneuf du Pape, Domaine Saint Préfert 2019

AOC Bugey « Cordon », Domaine Renardat-Fache

# *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)*



*Pour une Dégustation inégalée, découvrez notre  
Sélection de vins Premium valable sur tous nos Menus.*

*Vin De France « Silex », Domaine Dagueneau 2020  
AOC Montrachet, Domaine Jacques Prieur 2014  
AOC Ermitage Ex-Voto E.Guigal 2016  
AOC Saint Julien, Château Léoville Las Cases 2008  
AOC Sauternes, Château d'Yquem 2004*

*450 Euros Hors Prix du Menu (5 verres de vin)*

## *La Carte de la Villa*

- *Marinière d'Ormeaux de l'Île de Groix à la Persillade* 120
- *Rouget de Roche Grillé et Fenouil, Vinaigrette au Jus de Sardine* 130
- *Langoustines Rôties / Epinards et Pois Gourmands, Sauce Vadouvan* 150
- *Tartelette de Crabe Dubarry, 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 aux Petits Oignons, Poivrons Rouges Confits / Jus de Roche* 140
- *Épaule d'Agneau Confite / Pamplemousse Brulé, Pastilla de Carotte des Sables, Jus de Cuisson* 130
  
- *Blanc-Manger de Chèvre à la Roquette* 40
  
- *Craquant « Viennois » à la Vanille de Tahiti* 40
- *Coque Brioche Chocolat Guanaja, Sorbet Cacao* 40
- *Ouf à la Neige « Verveine » Framboises JoliBois et Crème de Yaourt* 40

*Nous informons nos clients que nous n'acceptons pas la carte American Express.*