



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

Tartelette de Crabe Dubarry, Caviar Oscietre Imperial Petrossian

Ou

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

Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Echalotes et Noix

Ou

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

Coque Brioche Chocolat Guanaja, Sorbet Cacao

Ou

Craquant « Viennois » à la Vanille de Tahiti

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 2023

AOC Crozes Hermitage, Alain Graillot 2020

AOC Banyuls « Galateo », Domaine Coume Del Mas 2023

Table des Anges

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

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

Langoustines Rôties / Epinards et Pois Gourmands, Sauce Vadouvan

*Épaule d'Agneau Confité / Pamplemousse Brulée,
Pastilla de Carotte des Sables, Jus de Cuisson*

Oeuf 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 :

IGP Hérault, Clos Maïa 2021

AOC Chassagne Montrachet « En Pimont », Au Pied du Mont Chauve 2018

AOC Saint Julien, Clos du Marquis 2011

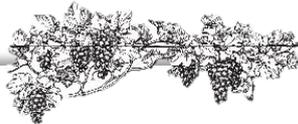
AOC Bugey « Cerdon », Domaine Renardat-Fache 2023

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 «XXI», Domaine Dagueneau 2021
AOC Montrachet, Domaine Jacques Prieur 2014
AOC Châteauneuf du Pape « Vieilles Vignes Roussanne », Château de Beaucastel 2021
AOC Saint Emilion Grand Cru, Château Pavie 2010
AOC Sauternes, Château d'Yquem 2011*

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
- *Oeuf à la Neige « Verveine » Framboises JoliBois et Crème de Yaourt* 40

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