

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 - Table des Anges – Inspiration de l'Archange

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

Déjeuner Découverte



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

Ou

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

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

Ou

Pièce de Veau, Ris de Veau Braisé, Cœur de Sucrine et Jus au Beurre d'Anchois

Coque Brioche Chocolat Guanaja, Sorbet Cacao

Ou

Sablé Sarrasin au Citron Pays, Praliné Blé Noir

115 Euros Hors Boissons

160 Euros Forfait Boissons Sans Alcool (3 verres)

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

La Table des Anges



Huîtres Gillaudeau N°2 et Caviar Oscietre Imperial Petrossian

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

Homard Breton, Galette de Blé Noir à l'Andouille de Guéméné,
Jus de Carcasses au Chouchen

Pièce de Veau, Ris de Veau Braisé, Cœur de Sucrine et Jus au
Beurre d'Anchois

Sablé Sarrasin au Citron Pays, Praliné Blé Noir

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)

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)

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 Servie Compris – 12.11.2024

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



- 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
- Huitres Gillardeau N°2 et 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, Galette de Blé Noir à l'Andouille de Guéméné, Jus de Carcasses au Chouchen	150
- Pièce de Veau, Ris de Veau Braisé, Cœur de Sucrine et Jus au Beurre d'Anchois	140
- Blanc-Manger de Chèvre à la Roquette	40
- Craquant « Viennois » à la Vanille de Tahiti	40
- Coque Brioche Chocolat Guanaja, Sorbet Cacao	40
- Sablé Sarrasin au Citron Pays, Praliné Blé Noir	40

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