

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



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

Ou

Asperges Blanches de la Ferme Les Malauques, Sauce Champagne /
Vanille aux Perles d'Anchois

Turbot, Céleri, Vierge Feuille, Echalotes et Noix

Ou

Joue de Cochon Braisée / Couteaux de Plongée,
Tartelette de Boudin Noir

Sablé Sarrasin au Citron Pays, Praliné Blé Noir

Ou

Tuile craquante au Chocolat, Praliné Grué de Cacao
et Glace au Romarin Fumé

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 Gillardeau N°2 et Caviar Oscietre Imperial Petrossian

Langoustines Rôties / Epinards et Pois Gourmands,
Sauce Vadouvan

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

Joue de Cochon Braisée / Couteaux de Plongée,
Tartelette de Boudin Noir

Craquant « Viennois » à la Vanille de Tahiti

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 – 20.03.2025

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
- *Asperges Blanches de la Ferme Les Malauques, Sauce Champagne / Vanille aux Perles d'Anchois* 130
- *Langoustines Rôties / Epinards et Pois Gourmands, Sauce Vadouvan* 150
- *Huîtres 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
- *Joue de Cochon Braisée / Couteaux de Plongée, Tartelette de Boudin Noir* 140

- *Blanc manger au Chèvre Frais et Tomme de Brebis* 40

- *Craquant « Viennois » à la Vanille de Tahiti* 40
- *Tuile craquante au Chocolat, Praliné Grué de Cacao et Glace au Romarin Fumé* 40
- *Sablé Sarrasin au Citron Pays, Praliné Blé Noir* 40

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