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 – L'Archange - Signature – Table des Anges
Guidé par notre sommelier, choisissez votre vin dans la cave.

Déjeuner Découverte

Ormeaux de l'île de Groix Simplement Poêlés et Artichauts Épineux
Ou
Parmentier de Cochon à la Truffe Noire
***
Jarret de Veau Cuisiné 24H, Pommes Purée au Beurre Demi-sel
Ou
Bar de Ligne Citron-Citronnelle
***
Chocolat Grand Cru
Ou
Platinium à la Pomme Verte

68 € (Hors Boissons)
98 € Avec Accord Mets-Vins
(3 Verres de Vin)

L'Archange

Cappuccino de Grenouilles / Palourdes et Champignons au Vin Jaune

Dos de Chevreuil, Sauce Muscat Beaumes de Venise Rouge

Platinium à la Pomme Verte

Les Délices des Anges

110 € (Hors Boissons)
160 € Avec Accord Mets-Vins
(3 Verres de Vin)

Plats Signature

Saint Jacques de Plongée, Oignons des Cevennes, Beurre Noisette au Caviar

Pêche du Jour, Courge et Poulpe à la Rouille

Jarret de Veau Cuisiné 24H, Pommes Purée au Beurre Demi-sel

Tarte Citron

Les Délices des Anges
150 € (Hors Boissons)
225 € avec Accord Mets-Vins
(4 Verres de Vin)

La Table des Anges

Huîtres Gillardeau N°2, Concombre Menthe et Caviar Petrossian

Ormeaux de l'île de Groix Simplement Poêlés et Artichauts Epineux

Grosse Langoustine Rôtie Riviera

Bar de Ligne Citron-Citronnelle

Chocolat Grand Cru

Les Délices des Anges
210 € (Hors Boissons)
310 € avec Accord Mets-Vins
(4 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 – 28 Novembre 2017
Ouverture pour le Dîner du mardi au samedi de 19h à 22h et pour le Déjeuner le vendredi et samedi de 12h à 14h
Paiements acceptés : CB – Espèces – Chèques

La Carte de la Villa

Cappuccino de Grenouilles / Palourdes et Champignons au Vin Jaune	56
Parmentier de Cochon à la Truffe Noire	68
Ormeaux de l'île de Groix Simplement Poêlés et Artichauts Epineux	74
Saint Jacques de Plongée, Oignons des Cevennes, Beurre Noisette au Caviar	115
Huîtres Gillardeau N°2, Concombre Menthe et Caviar Petrossian	125

Dégustation...

Spaghetti du moment à la Guitare	27

Jarret de Veau Cuisiné 24H, Pommes Purée au Beurre Demi-sel	70
Bar de Ligne Citron-Citronnelle	80
Pêche du Jour, Courge et Poulpe à la Rouille	110
Dos de Chevreuil, Sauce Muscat Beaumes de Venise Rouge	110
Homard Breton, Andouille de Guéméné et Sarrasin à l'Armoricaine	120
Grosses Langoustines Rôties Riviera	130

Reblochon Fermier Tiède au Chablis 1er Cru	30

Chocolat Grand Cru	32
Tarte Citron	32
Platinium à la Pomme Verte	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