

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 - Archange – Table des Anges – Inspiration de l'Archange

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

Déjeuner Découverte



Ormeaux de l'île de Groix Simply Poêlés et Artichauts de la Région

Ou

Poisson de Méditerranée Mariné « Dubarry » à l'Huile d'Amandes

Bar de Ligne, Acquerello Citron-Citronnelle

Ou

Agneau des Alpilles Simply Rôti à l'Oignon des Cévennes

Abricots Braisés – Risotto d'Amandes, Glace au Lait Ribot

Ou

Traou Mad aux Fraises des Bois, Crème Glacée Vanille/Réglisse

72 Euros Hors Boissons

102 Euros avec Accord Mets-Vins

(3 Verres de Vin)

La Table des Anges



Huîtres Gillardeau N°2, Concombre Menthe et Caviar Petrossian

Ormeaux de l'île de Groix Simply Poêlés

et Artichauts de la Région

Langoustines Rôties Riviera et Bouillon de Pinces

Turbot, Céleri Bio, Vierge Feuille, Échalote et Noix

Traou Mad aux Fraises des Bois, Crème Glacée Vanille/Réglisse

Les Délices des Anges

230 € (Hors Boissons)

330 € avec Accord Mets-Vins

(4 Verres de Vin)

Archange



Poisson de Méditerranée Mariné « Dubarry » à l'Huile d'Amandes

Bar de Ligne, Acquerello Citron-Citronnelle

Agneau des Alpilles Simply Rôti à l'Oignon des Cévennes

Chocolat Pur Caraïbe / Pot de Crème

Les Délices des Anges

165 Euros Hors Boissons

240 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.

350 Euros (Hors Boissons)

500 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 Services Compris – Réouverture.2020

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

<i>Poisson de Méditerranée Mariné « Dubarry » à l' Huile d' Amandes</i>	90
<i>Ormeaux de l'île de Groix Simplement Poêlés et Artichauts de la Région</i>	90
<i>Huîtres Gillardeau N°2, Concombre Menthe et Caviar Petrossian</i>	125
<i>Langoustines Rôties Riviera et Bouillon de Pinces</i>	130
<i>Bar de Ligne, Acquerello Citron-Citronnelle</i>	110
<i>Turbot, Céleri Bio, Vierge Feuille, Échalote et Noix</i>	110
<i>Agneau des Alpilles Simplement Rôti à l'Oignon des Cévennes</i>	115
<i>Homard Breton, Andouille de Guéméné et Jus de Volaille aux Epices</i>	130
<i>Fromage de Chèvre de la Ferme d'Escragnole, Pistou de Roquette à la Pistache</i>	30
<i>Chocolat Pur Caraïbe / Pot de Crème</i>	32
<i>Abricots Braisés - Risotto d' Amandes, Glace au Lait Ribot</i>	32
<i>Traou Mad aux Fraises des Bois, Crème Glacée Vanille/Réglisse</i>	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 