

## La Carte



*« Je vous invite à découvrir ici à la Villa Sainte Anne ma cuisine faite maison,  
avec des recettes évoluant tout au long de la saison. »*

*David Viroulaud, Chef de cuisine*

### **Les Entrées**

Steack de Gambas Mi-cuit, Toast et mascarpone Wasabi, 14 €  
Espuma de bisque de Gambas à la citronnelle.

Œuf Bio cuit parfait, asperges en déclinaison. 11 €

Poulpe en persillade, Salade de Légumes croquants. 10 €

Croustillant de St Marcellin, Tomate confite, 12 €  
Jambon sec et Salade.

### **Menu enfant 12 €**

Filet de Poisson (selon arrivage) ou steak haché frais façon bouchère  
Pâtes ou Légumes ou Frites

2 Boules de glaces, Coco Frio, artisan glacier :

*Vanille, Chocolat, Café, Yaourt, Abricot, Fraise, Framboise, Citron.*



Prix net en euros, service compris



## Les Plats

Queue de Lotte dans l'esprit de la Bouillabaisse, Confit de Tomates et Pomme de Terre.	20 €
Dos de Cabillaud rôti, Galette de Pomme de Terre Aux Oignons confits, Velouté de poisson aux œufs de Hareng fumé.	18 €
Paleron de bœuf confit en croûte d'herbes, Mousseline de carottes, Carottes glacées au jus d'Orange.	18 €
Pigeon rôti au foie gras en ballotine, Artichaud en deux cuissons, Jus de rôti.	28 €
Fragola Sarda comme un Risotto, Champignons des bois, Et Jus Vert.	17 €

*Origine des viandes : Paleron : France / Pigeon : Pornic / Jambon Sec : Espagne.*

## Desserts

Autour du Chocolat et du Caramel...	10 €
Carpaccio de fruits exotiques.	9 €
La Pomme dans tous ses Etats.	11 €
Café gourmand.	10.50 €



Prix nets en euros, service compris