

Menu Découverte

Uniquement le soir – pour l'ensemble des convives de la table

David VIROULAUD, chef de cuisine, vous propose un menu surprise en 5 actes afin de vous faire découvrir sa cuisine à la Villa Sainte Anne

*Le Menu en 5 Actes – 60 €
Accord Mets et Vins (3 verres) – 18 €
Veau origine France*

La Carte

En Entrée

Ma version de la Bouillabaisse – 14€

En Chaud/Froid : La Dorade marinée et en Mousseline safranée,
Galets de Pommes de Terre Confits et Perles de Hareng fumé,
Soupe chaude de Poissons

La Brandade de Morue – 14€

En Raviolis de Pâte fraîche, Marinère de Coques au Chorizo Iberique

L'œuf de poule bio – 12€

Cuit parfait à basse température,
Duxelle de Champignons aromatisée à la Truffe,
Emulsion aux senteurs des Sous-Bois.

Pour Nos Minots – 12€

Soit un filet de poisson blanc ou steak haché ou jambon blanc

Servi avec au choix des pâtes, des frites ou une assiette de légumes

Pour le dessert deux parfums de glace au choix

Prix nets en Euros – Taxes et service compris

Pour Continuer

Le Bœuf Black Angus – Origine U.S et Australie – 28€

Le Paleron comme un Tournedos garni au Foie Gras,
Gnocchi maison légèrement fumés,
Carottes fanes glacées et Jus de viande au parfum de Truffe.

Le Loup – 26€

Le filet simplement rôti, Aubergines en Crèmeux et en Caviar,
Sauce Vierge à l'huile d'Olives

Le Dos de Cabillaud – 23€

Servi dans l'esprit de la Bourride Provençale,
Emulsion aillée et poêlée de courgettes

Les Desserts

Le Café Gourmand – 12€

Déclinaison de mignardises en Dessert

Les Figues – 14€

Fraîches et en Compote sur un Pain de Gêne aux Amandes,
Mousse légère aux Amandes et glace Yaourt/Huile d'olive

Le Chocolat Manjari 64% - 13€

Travaillé sous la forme de Sphère en association avec le Cassis,
Sorbet Cassis

La Pavlova – 13€

Biscuit Meringué et crèmeux aux Fruits Rouges,
Chantilly à la Vanille et Sorbet Citron

Prix nets en Euros – Taxes et service compris