



## La Carte

### Restaurant de La Villa Sainte Anne

*Carte élaborée par David Viroulaud, chef de cuisine de La Villa Sainte Anne.*

*Desserts par Léo Blanchard, Chef Pâtissier.*

*Seconds de cuisine : Paul Weber et Antoine Audouard.*

## Préambule

---



Le Poulpe 18€

Tartelette façon pissaladière avec une fondue d'oignons et de la poudre d'olives noires,  
Le poulpe simplement confit et relevé avec une émulsion légère à l'ail confit.

La Bouillabaisse 16€

En chaud/froid : La dorade marinée et en mousseline safranée, palets de pomme de terre confits et perle de hareng fumé, la soupe chaude de poisson servie à table.

Le Rouget 17€

Les filets cuits à la plancha et servis avec croûtons, coques et dés d'une compression de jus de coquillage, fleur de courgette farcie à la brousse.

Les Champignons 16€

En poêlée forestière dans une raviole de consommé gélifié de champignons au persil,  
Champignon Eryngii rôti et sauce hollandaise citronnée, Cumble noisette.

## Inspiration

---

La Lotte 30€

Bardée au lard de Colonnata avec une purée de persil, Fondue de poireaux et moules en raviole,  
Mousse dans l'esprit d'une marinière safranée.

Le Maigre 31€

Label Rouge de Corse. Le filet rôti sous un voile oignon confit servi avec une sauce citron,  
L'artichaut décliné en purée, en chips et simplement rôti.

Le Ris de Veau 34€

Cuit à basse température puis juste saisi, le céleri rave préparé comme un risotto dans un cannelloni au parfum de truffe.

Le Bœuf d'Aubrac 36€

Le filet grillé, Gnocchis de pomme de terre fumées et sauce au porto.

L'Agneau en deux cuissons 34€

Le filet de la selle rôti sous une viennoise tomate et l'épaule confite servie en pastilla,  
Pressé d'aubergines et courgettes au parmesan et suc de tomates épicé.

## Dénouement sucré



Association chocolat/café 15€

Sur un biscuit chocolat : Crémeux chocolat agrémenté d'une marmelade d'orange et associé à une mousse légère au café, glace Baileys.

Finger Citron/Praliné 14€

Sur une base de croustillant praliné, crémeux citron et mousse praliné à la fleur de sel, Servi avec un sorbet pralin.

Le Parfait Glacé 14€

À la noix de coco façon rocher chocolat blanc, pêche pochée à la vanille et chantilly coco.

Les Figues 14€

En tartelette sur une base de crémeux pistache, figues fraîches et confiture de figues maison, Sorbet figues de Barbarie.

**Pour les plus petits** (pour les enfants de moins de 12 ans) 12€

Le plat au choix

Filet de Volaille fermière ou Filet de Poisson blanc du jour ou Jambon Cuit.

Accompagné de Pâtes, Frites ou Mélange de Légumes.

Le dessert au choix

Deux boules de glaces (Artisan Glacier Cocolino de Porquerolles) :

Vanille, Chocolat, Fraise, Framboise, Mangue, Caramel, Pistache.

Ou Brownie maison au chocolat.

Prix nets en euros, service compris.



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS