



Le Déjeuner Fraîcheur

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.



Seul ou à partager pour commencer

La Tomate-Burrata di bufala 13€

Salade de tomates d'antan et burrata di bufala, Pesto basilic.

Le Saumon Gravlax 15€

Saumon Label Rouge mariné aux épices gravlax (graines de coriandre, graines de fenouil, thym)

Servi avec une chantilly au raifort.

Les 6 Huîtres 18€

Huîtres royales de David Hervé sur le bassin de Marennes Oléron

Huître sélectionnée après 4 ans de croissance en pleine mer.

Le Poulpe 16€

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.

Les plats principaux

Les Plats du Jour

Retrouvez tous les jours notre proposition de deux plats du jour à l'ardoise.

Le Bœuf Charolais de France 32€

Le filet de Bœuf charolais grillé et jus de viande,

Servi avec une purée de pomme de terre à la sauce tartufata (truffes et champignons de Paris).

La Daurade 28€

Le filet juste rôti et sauce vierge (huile d'olive, dés de tomates, échalotes et citron),

Crèmeux d'artichaud et petits légumes glacés.

La Salade César 21€

La version classique avec le filet de poulet cuit à basse température et la sauce césar à base de parmesan et anchois mariné.





Les desserts

La Tarte Citron 12€

*La tarte meringuée avec crème d'amandes, crémeux citron et ganache chocolat blanc,
Sorbet citron pour la fraîcheur.*

Millefeuille Framboise 12€

*Le classique avec crème pâtissière et confiture de framboises,
Chantilly et sorbet framboise.*

Moelleux Chocolat 12€

Au cœur coulant, servi avec une crème anglaise et une glace vanille.

Le Café Gourmand 13€

Café ou thé accompagné de petites mignardises pour une fin de repas en légèreté.

Pour les Minots (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 Cocofrio de Porquerolles) :
Vanille, Chocolat, Fraise, Framboise, Mangue, Caramel, Pistache.
Ou Brownie maison au chocolat.*

Sur toute la carte, prix nets en euros, service compris.