

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

Noix de Saint Jacques à la Plancha, Petits Pois comme un Ragout au Fumet des Bardes.	15 €
Raviole d'Asperges Vertes et Blanches au Sainte Maure, Coulis de Cresson.	13 €
Œuf bio cuit Parfait, Mousse et Duxelles de Champignons Au jus de Truffe.	12 €

Menu enfant 12€

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



Prix net en euros, service compris



Les Plats

Filet de Loup sous une Viennoise Truffe, Déclinaison de « l'Artichaut à la Barigoule ».	26 €
Dos de Cabillaud rôti, Pouponnette de Blette, Coquillage au Jus.	21 €
Paleron de Bœuf Black Angus Comme un Tournedos au Foie gras, Gnocchis et Carottes Glacées.	28 €

Origine des viandes : Paleron : USA / Steak Haché : France

Les Desserts d'Aurélie...

Tarte Citron Yuzu, Glace Noisette.	12 €
Jardin Douceur Coco, Pistache et Pamplemousse.	13 €
Autour du Chocolat et du Cassis.	14 €
Café gourmand...	10.50 €



Prix nets en euros, service compris