



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, Tartare de Légumes, 11 €
Emulsion basilic.

Poulpe en Salade, Pois Chiches et Chorizo. 11 €
Portion Plat : 16 €

Ceviche de Loup. 14 €
Portion Plat : 23 €

Cannelloni de Céleri à la Chair de Crabe, Guacamole. 12 €

Beignet de Courgette Fleur et son Chutney de Tomates et Figues, 14 €
Au Sucre de Muscovado.

Menu enfant 12€

Filet de Poisson (selon arrivage) ou steak haché façon bouchère ou jambon.
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

*La direction met à votre disposition une carte des principaux allergènes conformément décret
n° 2015-447 du 17 avril 2015.*



Les Plats

Queue de Lotte dans l'esprit de la Bouillabaisse, Confit de Tomates et Pomme de Terre.	24 €
Dos de Cabillaud rôti, Galette de Pomme de Terre aux Oignons confits, Velouté de poisson aux perles de Hareng fumé.	21 €
Paleron de Bœuf Black Angus en deux Façons, Mousse de Pomme de Terre fumée, Jus au Porto.	26 €
Pavé de Veau Fermier élevé sous la Mère, Déclinaison de Courgettes.	28 €
Fregola Sarda comme un Risotto, Champignons des bois.	18 €

Desserts

Autour du Chocolat et du Caramel... Biscuit moelleux Chocolat, Mousse Chocolat et Caramel, Noisette Caramélisée et Glace Vanille.	13 €
Tarte Citron, Biscuit noisette, Meringue, Et Citron confit.	11 €
Dôme fraîcheur Yuzu, Basilic et Cassis, Fraises au sirop et Macaron.	14 €
Pavlova Abricot et Romarin, Mousse de Mascarpone au Romarin, Glace au miel artisanale faite maison.	11 €
Café gourmand... Suivant l'humeur de Chloé..	11.50 €

