

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

Chair de Tourteaux marinée sous un voile Bouillabaisse, Pomme de Terre confite au Jus.	12 €
Raviole d'Asperges Vertes et Blanches au Sainte Maure, Coulis Vert.	13 €
Œuf bio cuit Parfait, Mousse et Duxelles de Champignons Au jus de Truffe.	12 €

Menu enfant 12€ (max. 12 ans)

Filet de Poisson (selon arrivage) ou Steak Haché frais façon bouchère
Ou Jambon Blanc
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, Mousse de Bourride et Petits Légumes.	21 €
Paleron de Bœuf Black Angus Comme un Tournedos au Foie gras, Gnocchis et Carottes.	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.	13 €
Café gourmand...	11.50 €



Prix nets en euros, service compris