



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, Espuma de bisque de Gambas à la Citronnelle.	14 €
Œuf Cuit Parfait, Butternut comme un Risotto Au Lard Colonata, émulsion à l'Huile de Truffe.	11 €
Poulpe en Salade, Pois Chiches et Chorizo.	11 €
Portion Plat :	16 €
Brandade de Morue sous une Voile à l'Ail Confit, Tagliatelles de Seiche au Pistou.	12 €

Menu enfant (-13 ans) 12€

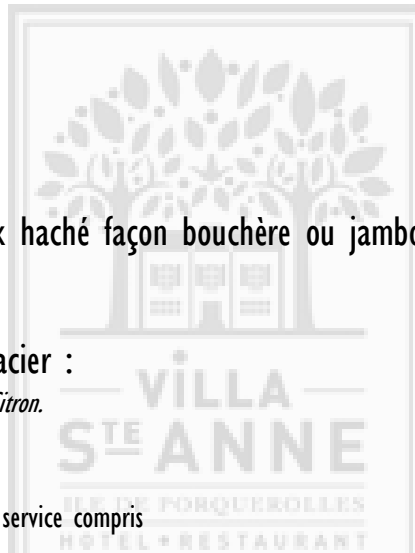
Filet de Poisson (selon arrivage) ou steak haché façon bouchère ou jambon.
Pâtes ou Légumes ou Frites.

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.



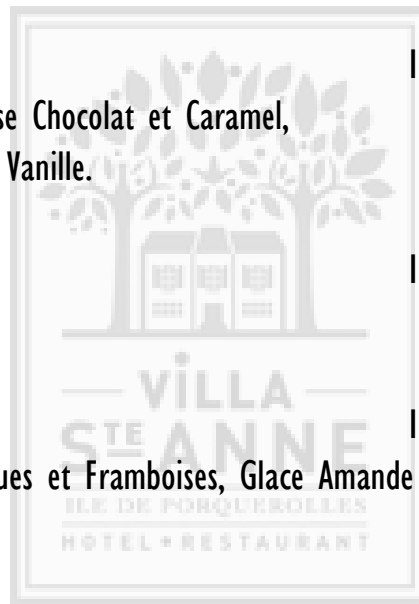


Les Plats

Queue de Lotte dans l'esprit de la Bouillabaisse, Confit de Tomates et Pomme de Terre.	24 €
Dos de Cabillaud rôti, Croute Persillée, Pannequet aux Champignons des Bois, Poireau Grillé et Coques.	21 €
Paleron de Bœuf Black Angus en deux Façons, Mousse de Pomme de Terre fumée, Jus au Porto.	26 €
Filet de Pigeon Rôti en Feuille de Figuier, Cuisse confite en Cromesquis, Fondant de Foie Gras et Girolles au Jus.	28 €

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 €
La Figue et l'Amande, Figues fraîches, Compotée de Figues et Framboises, Glace Amande Et Gelée d'Amaretto.	14 €
Café gourmand... Suivant l'humeur de Chloé..	11.50 €



Prix nets en euros, service compris