

## 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 €

Ceviche de Loup. 14 €

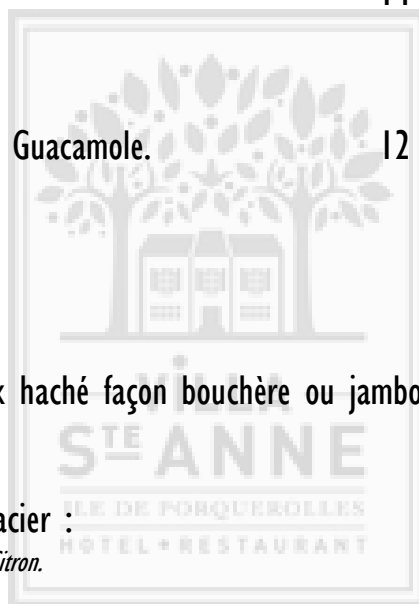
Cannelloni de Céleri à la Chair de Crabe, Guacamole. 12 €

### **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.*



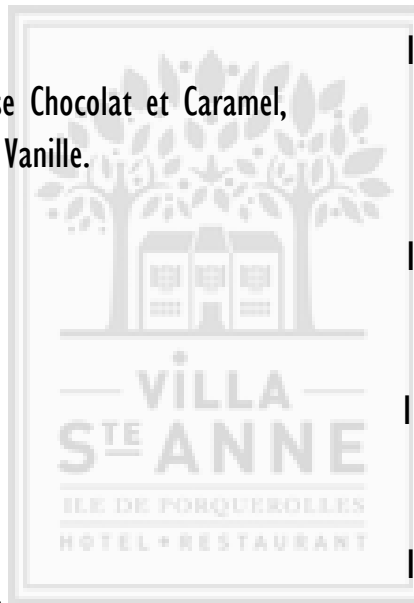
## Les Plats

Queue de Lotte dans l'esprit de la Bouillabaisse, Confit de Tomates et Pomme de Terre.	23 €
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.	25 €
Pavé de Veau Fermier élevé sous la Mère, Déclinaison de Courgettes de Porquerolles.	27 €
Fragola Sarda comme un Risotto, Champignons des bois.	18 €

*Origine des viandes : Paleron : USA / Veau: France, race Limousine / Steak Haché : France*

## Desserts

Autour du Chocolat et du Caramel... Biscuit moelleux Chocolat, Mousse Chocolat et Caramel, Noisette Caramélisée et Glace Vanille.	12 €
Tarte Citron, Biscuit noisette, Meringue, Et Citron confit.	11 €
Dôme fraîcheur Yuzu, Basilic et Cassis, Fraises au sirop et Macaron.	13 €
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 €



Prix nets en euros, service compris