



La Carte

Restaurant de la Villa Sainte Anne

Carte élaborée par Benjamin Dufossée, chef de cuisine de La Villa Sainte Anne.

Desserts par Rachid Mjaiber.

Préambule

Le Foie Gras 20 €

Foie gras et chutney de rhubarbe

Foie gras and rhubarb

Le Tarama 16 €

Bruschetta de tarama maison fumé et copeaux de légumes croquants

Bruschetta with homemade tarama dip and chips of crisp vegetables

Le Poireau 14 €

Poireau brûlé, œuf parfait, lard croustillant, espuma poireau et caviar de vin blanc

Overcooked leek, œuf parfait, bacon, leek and white wine foam

Inspiration

Le Saint-Pierre 41 €

Filet de Saint Pierre, asperges vertes et clémentine rôtie, beurre blanc Noilly Prat

Saint Pierre fillet, green asparagus and roasted clementines, Noilly Prat white butter

La Saint-Jacques 32 €

Saint Jacques rôties, coulis de cresson et gnocchis de patate douce aux agrumes, émulsion des bardes

Roasted scallops, watercress coulis and citrusy sweet potato gnocchis, bards foam

Le Veau 34 €

Médaille de noix de veau, crémeux de petits pois à l'estragon, petits pois à la française, moelle et sauce Bercy

Veal medallion, tarragon peas cream, peas à la française, marrow and Bercy sauce

Le Chou-fleur 26 €

Chou-fleur rôti au paprika, crémeux pignon, féta, semoule de brocoli et sarrasin soufflé

Roasted cauliflower with smoked paprika, pine nuts cream, feta, broccoli semolina and puffed buckwheat

Dénouement

Le Fromage 13 €

Assortiment de Comté, Brie et Sainte-Maure, confiture de figue et fruits secs

Assortment of Comté, Brie and Sainte-Maure, fig jam and nuts

Le Citron 14 €

Tarte crémeuse citron et gingembre à la noisette

Creamy lemon and ginger pie with hazelnut

Le Baba 15 €

Baba revisité à la crème de marron imbibé de crème anglaise au Rhum et chantilly à la Vanille Tonka

Chestnut cream baba soaked with Rhum custard and Tonka vanilla whipped cream

Le Chocolat 13 €

Dôme de mousse chocolat noir et blanc, cœur liquide à la framboise sur biscuit spéculos et sésame caramélisé

White and dark chocolate mousse dome, raspberry liquid heart on a caramelized sesame and speculos biscuit