



# La Carte

## Restaurant de La Villa Sainte Anne

Carte élaborée par Benjamin Dufossée,  
Chef de cuisine et maître restaurateur.



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS



## Préambule

---

<b>La Carotte</b>	16 €
Bavarois de carotte, figues au vinaigre des 4 voleurs, gel de coriandre et réduction de jus de carotte <i>Carrot bavarois, figs vinegar, coriander gel and carrot juice reduction</i>	
<b>Le Maquereau</b>	18 €
Gravlax de maquereau fumé maison, ricotta à l'huile de noisette et betterave <i>Home-smoked mackerel gravlax, ricotta with hazelnut oil and beetroot</i>	
<b>Le Foie Gras</b>	21 €
Foie gras mi-cuit poché au vin rouge, gelée de lait au poivre timut, chutney de poire <i>Semi-cooked foie gras poached in red wine, timut pepper milk jelly, pear chutney</i>	

## Inspiration

---

<b>Le Turbot</b>	38 €
Turbot, panais rôti au four, poêlée de champignons et jus de veau <i>Turbot, oven-roasted parsnips, pan-fried mushrooms, and veal jus</i>	
<b>Le Plat Végétarien</b>	25 €
Plat végétarien du moment <i>Vegetarian dish of the moment...</i>	
<b>L'Agneau</b>	42 €
Rôti de selle d'agneau, potimarron, prune et graines de courge, jus de viande <i>Roast saddle of lamb, pumpkin, plum and pumpkin seeds, meat juice</i>	
<b>La Truite</b>	34 €
Pavé de truite saumonée, coulis de cresson, chou-fleur rôti à la feuille de nori, œufs de truite <i>Salmon trout steak, watercress coulis, roasted cauliflower with nori leaf, trout eggs</i>	

Prix nets, service compris.



## Dénouement

---

<b>Le Fromage</b> Assortiment de Comté, Brie et Sainte-Maure, confiture de figue et fruits secs <i>Assortment of Comté, Brie and Sainte-Maure, fig jam and nuts</i>	12 €
<b>La Figue</b> Tiramisu, figue et pistache <i>Tiramisu, fig and pistachio</i>	15 €
<b>Le Chocolat</b> Ganaches aux chocolats, biscuit noisette, glace vanille <i>Chocolate ganaches, hazelnut biscuit, vanilla ice cream</i>	15 €
<b>La Banane</b> Banoffee revisité, glace banane, spéculos, chantilly et caramel de lait <i>Revisited banoffee, banana ice cream, speculoos, chantilly and milk caramel</i>	14 €
<b>Les Moussillons (-12 ans)</b>	16 €

---

Filet de poisson ou steak haché avec pâtes, frites ou légumes – Dessert

Prix nets, service compris.