



# 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

---

- L'Asperge** 16 €  
Asperges blanches à l'ail des ours, gel bergamote et leur croustillant de Nori  
*White asparagus with wild garlic, bergamot gel and crispy Nori*
- Le Tartare** 18 €  
Tartare de poisson à l'huile d'argan, mousse d'avocat et gel de pomme Grany, radis croquants et pesto de fane  
*Fish tartare with argan oil, avocado mousse and Grany apple gel, crunchy radishes and top pesto*
- La Carotte** 14 €  
Marbré de carottes à la poudre de fane, copeaux de carottes, vinaigrette d'huile de fane et réduction de jus de carotte, estragon et tuile croustillante  
*Marbled carrots with top powder, carrot shavings, top oil vinaigrette and carrot juice reduction, tarragon and crispy tuile*

## Inspiration

---

- Le Loup** 32 €  
Filet de Loup rôti et sa crème de chou-fleur au curry, sommités de romanesco, semoule de chou-fleur violet, salicorne, citron confit et amande, beurre de salicorne  
*Roasted sea bass fillet and curried cauliflower cream, romanesco tops, purple cauliflower semolina, samphire, candied lemon and almond, samphire butter*
- L'Agneau** 40 €  
Pressé d'épaule d'agneau braisée, panisse croustillante, carotte panée au pain d'épice, petits pois et oignons caramélisés, jus de cuisson  
*Pressed braised lamb shoulder, crispy panisse, gingerbread breaded carrot, peas and caramelized onions, cooking juices*
- Le Turbot** 38 €  
Filet de turbot rôti, asperge verte, artichaut poivrade, coulis de cresson citronné et émulsion d'une barigoule  
*Roasted turbot fillet, green asparagus, peppered artichoke, lemon watercress coulis and barigoule emulsion*
- Le Poireau** 26 €  
Poireaux rôtis, pesto d'oseille et labné aux noix de cajou, tuile de pain croustillante  
*Roasted leeks, sorrel pesto and cashew nut labneh, crispy bread tuile*

Prix nets, service compris.



## Dénouement

---

<b>Le Fromage</b>	<b>12 €</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>	
<b>Le Chocolat</b>	<b>13 €</b>
Nuage au chocolat coulant, tuile au grué, glace à la menthe et nolow n°4, huile de menthe, poudre menthe cacao <i>Flowing chocolate cloud, nibs tuile, mint ice cream and nolow n°4, mint oil, mint cocoa powder</i>	
<b>La Rhubarbe</b>	<b>14 €</b>
Cuite sous vide, sorbet à la patate douce violette, crémeux vanille, crumble cardamome et graine de courge <i>Sous-vide cooked rhubarb, purple sweet potato sorbet, vanilla cream, cardamom and pumpkin seed crumble.</i>	
<b>Le Cookie</b>	<b>15 €</b>
Cookie au sésame, sésame blanc caramélisé, glace à l'anko, praliné de sésame noir, gel au yuzu, huile de persil <i>Black sesame, roasted and caramelized white sesame, anko ice cream, black sesame praline, yuzu gel, parsley oil</i>	
<b>Les Moussillons (-12 ans)</b>	<b>16 €</b>

---

Filet de poisson ou tenders de poulet avec pâtes, frites ou légumes – Dessert

Prix nets, service compris.