



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

Le Fromage

12 €

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 Chocolat

13 €

Nuage au chocolat coulant, tuile au grué, glace à la menthe et nolow n°4, huile de menthe, poudre menthe cacao

Flowing chocolate cloud, nibs tuile, mint ice cream and nolow n°4, mint oil, mint cocoa powder

La Rhubarbe

14 €

Cuite sous vide, sorbet à la patate douce violette, crémeux vanille, crumble cardamome et graine de courge

Sous-vide cooked rhubarb, purple sweet potato sorbet, vanilla cream, cardamom and pumpkin seed crumble.

Le Cookie

15 €

Cookie au sésame, sésame blanc caramélisé, glace à l'anchoise, praliné de sésame noir, gel au yuzu, huile de persil

Black sesame, roasted and caramelized white sesame, anchoise ice cream, black sesame praline, yuzu gel, parsley oil

Les Moussaillons (-12 ans)

16 €

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

Prix nets, service compris.