

Le Comptoir
de la VILLA
FLORENTINE



Le Comptoir

Le restaurant bistronomique s'organise autour d'un grand comptoir, comme un point de rencontre et de passage.

Il propose une lecture plus libre et spontanée de la cuisine du Chef Henri Carlier : vivante, accessible, ancrée dans le produit et le plaisir immédiat. À la carte, les grands classiques français se mêlent à des plats d'inspiration italienne, dans une fusion où se rencontrent deux traditions liées par le passé, en résonance avec l'histoire de la Villa Florentine.

The bistronomic restaurant is centered around a large counter, conceived as a place of encounter and movement. It offers a more spontaneous and liberated interpretation of Chef Henri Carlier's cuisine vibrant, approachable, and deeply rooted in the quality of its ingredients and the pleasure of the moment. On the menu, great French classics are paired with dishes inspired by Italian cuisine, in a refined fusion where two traditions meet bound by history and echoing the heritage of Villa Florentine.



La Carte

Menus

<i>Menu Enfant (3-12 ans)</i>	20
<i>Menu du Jour en 3 services, au gré des saisons et des arrivages</i>	55

Entrées

<i>Artichauts à la romaine, émulsion au basilic thaï, pistaches et parmesan</i>	22
<i>Asperges vertes, sauce mousseline rafraîchie à l'oseille et mimosa d'œuf</i>	26
<i>Truite marinée, crème aigrelette, betterave et noisettes</i>	22
<i>Vitello Tonnato, condiments acidulés et câpres</i>	26

Plats

<i>Gnocchis de pomme de terre, champignons poêlés, émulsion de parmesan et épinards</i>	28
<i>Fregola Sarda au jus de coquillages, Nduja et seiche</i>	32
<i>Sole meunière à la grenobloise</i>	48
<i>Volaille rôtie, bouillon à la livèche</i>	40
<i>Côte de porc, sauce charcutière</i>	38

Garnitures

Purée de pomme de terre, Sucrine croquante en vinaigrette, Légumes de notre terroir, Frites.
Une garniture au choix est incluse avec nos plats de poisson et viande.
En complément à 10 €.

Fromages

<i>Sélection de fromages affinés de nos régions et ses condiments</i>	16
---	----

Desserts

<i>Île flottante, crème anglaise à la vanille grillée, caramel et noix de pécan</i>	16
<i>Tiramisu de la Villa Florentine</i>	14
<i>Suggestion de notre chef pâtissier Hippolyte Fedry</i>	18

The Menu

Menus

<i>Children's Menu (ages 3–12)</i>	20
<i>Menu of the Day Three courses, seasonal and market-driven</i>	55

Starters

<i>Roman-style artichokes, Thai basil emulsion, pistachios, parmesan</i>	22
<i>Green asparagus, sorrel-lifted mousseline, mimosa egg</i>	26
<i>House-marinated trout from Maison Murgat, lightly tangy cream, heritage beetroot, hazelnuts</i>	22
<i>Vitello tonnato, bright condiments, capers</i>	26

Main Courses

<i>Potato gnocchi, sautéed mushrooms, Parmesan emulsion, spinach</i>	28
<i>Fregola Sarda in shellfish jus, nduja, cuttlefish</i>	32
<i>Dover sole meunière, à “la grenobloise”</i>	48
<i>Roast poultry, lovage-infused broth</i>	40
<i>Pork chop, “charcutière” sauce</i>	38

Side Dishes

Creamed mashed potatoes, Sucrine lettuce in vinaigrette, Seasonal vegetables from our terroir, French fries

Our main courses include a side dish.

For a complementary side dish an amount of 10 € is billed.

Cheese

<i>Selection of matured regional cheeses, served with condiments</i>	16
--	----

Deserts

<i>“Île Flottante”, toasted vanilla custard, caramel, pecans</i>	16
<i>Villa Florentine tiramisu</i>	14
<i>Pastry Chef Hippolyte Fedry's seasonal creation</i>	18

Sélection des vins

	12cl	75cl
Les Bulles		
<i>Vin de France – Espiègles – Brut Nature, Domaine Sérol</i>	10	55
<i>Champagne – Vendemia – Brut Nature, Domaine Roger Coulon</i>	18	95
<i>Champagne – Esprit Brut Nature, Maison Henri Giraud</i>		125
<i>Champagne – Amour de Deutz – Brut, Maison Deutz, 2014</i>		310
<i>Champagne – Brut Rosé, Louis Roederer, 2017</i>		155
Les Vins Blancs		
<i>Beaujolais – Blanc, Domaine des Bonnes Terres, 2023</i>		55
<i>Vin de France – l’Hecto, Maison Cluzel Roch, 2023</i>	10	60
<i>Saint-Péray – le Tram, Domaine Courbis, 2023</i>	12	65
<i>Condrieu, Domaine Bott, 2023</i>		110
<i>Arbois – Chardonnay, Domaine du Pélican, 2022</i>		95
<i>Pouilly-Fumé – Terres Blanches, Domaine Blanchot, 2022</i>	16	95
<i>Mercrey 1er Cru – Mission, Château de Chamirey, 2023</i>		125
<i>Anjou – Treilles, Domaine Belargus, 2018</i>		185
<i>Côtes de Provence – Sémaphore, Château la Gordonne, 2024</i>		85
<i>IGP de L’Hérault – Cambe Calcaire, Daumas Gassac, 2023</i>		55
<i>Bordeaux – le Merle blanc, Château Clark, 2021</i>		90
Les Vins Rouges		
<i>Côteaux du Lyonnais – Traboules, Maison Cluzel Roch, 2023</i>	10	55
<i>Morgon, Domaine Jean Foillard, 2023</i>		65
<i>Crozes-Hermitage – Domaine des Grands Chemins, 2022</i>	14	75
<i>Côte Rôtie – Fructus Voluptas, Domaine Jamet, 2023</i>		135
<i>Saint-Joseph – Terre d’encre, Domaine Vernay, 2023</i>		95
<i>Sancerre – la Croix au Garde, Domaine Pellé, 2023</i>		55
<i>Rully 1er Cru – Marissou, Erell Ninot, 2022</i>	18	110
<i>Côtes de Provence – Le Chemin, Clos de L’ours, 2021</i>		70
<i>Saint Chinian – Sortilège, Domaine des Eminades, 2022</i>		70
<i>Saumur Champigny, Château de Parnay, 2017</i>		85
Les Vins Rosés		
<i>Côtes de Provence – l’accent, Clos de l’ours, 2024</i>	10	55
<i>Côtes de Provence – Fantastique, Château Saint Margueritte, 2024</i>		65

*L’abus d’alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for health. Consume with moderation.*

Formé auprès de Jean-Louis Nomicos, Arnaud Donckele et Hugo Bourny chez Lucas Carton, le Chef Henri Carlier s'inscrit dans une filiation de chefs où la transmission, la rigueur et le sens du détail façonnent l'exigence. À la Villa Florentine, il orchestre l'ensemble de l'offre gastronomique. Il revendique une cuisine en construction, cohérente et émotive. En construction, parce qu'il assume sa jeunesse comme un élan créatif; cohérente, car pensée en dialogue constant avec les producteurs et les saisons; émotive, enfin, parce qu'il cherche à provoquer le souvenir plus que la démonstration.

Trained under Jean-Louis Nomicos, Arnaud Donckele, and Hugo Bourny at Lucas Carton, Chef Henri Carlier belongs to a lineage of chefs for whom transmission, discipline, and attention to detail shape a deep sense of excellence. At Villa Florentine, he orchestrates the entire gastronomic offering. He champions a cuisine that is evolving, coherent, and emotive. Evolving, as he embraces his youth as a creative driving force; coherent, through a constant dialogue with producers and the seasons; and emotive, as he seeks to evoke lasting memories rather than mere demonstration.