

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 des Caviars

Servis sur glace, avec blinis maison et crème crue
Served on ice with homemade blinis and raw cream

Caviar Daurenki 30g – Petrossian 160

Caviar Daurenki 50g – Petrossian 260

frais et équilibré, délicatement iodé, aux subtiles notes de fruits secs

Caviar Beluga Français 30g - Sturia 360

grande finesse, crémeux et peu iodé, aux notes beurrées et citronnée

Caviar Oscietre Prestige 30g - Sturia 180

élégant et équilibré, aux notes florales et mielée

Caviar Baerii IGP d'Aquitaine 30g - Sturia 140

frais et équilibré, délicatement iodé

Caviar Baeri 30g - Perlita 130

Caviar Baeri 50g - Perlita 220

frais et délicatement iodé, aux notes beurrées et de noisette

La Carte

<i>Menu Enfant (3-12 ans)</i>	20
<i>Menu du Jour en 3 services, au gré des saisons et des arrivages</i>	45

Entrées

<i>Omble Chevalier en tartare</i>	22
<i>rafraichi au kimchi de fenouil</i>	
<i>Poireau en vinaigrette</i>	18
<i>huile de poireau et mimosa d'œuf</i>	
<i>Céléri rémoulade</i>	20
<i>anchois de Cantabrie et ail noir</i>	
<i>Sucrine Tonnato</i>	18
<i>condiments acidulés et câpres</i>	

Plats

<i>Courge d'Agriz rôtie</i>	25
<i>émulsion parmesan, noisette et sauge</i>	
<i>Fregola Sarda au jus de coquillages</i>	30
<i>Nduja et poulpe de roche</i>	
<i>Truite de la Maison Murgat</i>	35
<i>sauce à l'oseille</i>	
<i>Agneau de Haute-Loire</i>	35
<i>confit en cocotte, jus d'agneau</i>	

Purée de pomme de terre, Sucrine croquante, Légumes de notre terroir, Frites
Une garniture au choix est incluse avec nos plats de poisson et viande.
En complément à 8 €

Fromages & Desserts

<i>Sélection de fromages affinés de La Mère Richard</i>	12
<i>Tarte fine de saison</i>	14
<i>Baba limoncello, poivre de Sichuan, crème vanille et gel citron</i>	14
<i>Suggestion de notre équipe de Pâtisserie</i>	14

La Carte

Menu

<i>Children's Menu (ages 3–12)</i>	20
<i>Menu of the Day Three courses, seasonal and market-driven</i>	45

Starters

<i>Artic Char tartare</i>	22
<i>with refreshing fennel kimchi</i>	
<i>Leeks in a vinaigrette</i>	18
<i>leek oil and mimosa egg</i>	
<i>Celery Remoulade</i>	20
<i>with Cantabrie anchovies and black garlic</i>	
<i>Sucrine lettuce Tonnato</i>	18
<i>tangy condiments, capers</i>	

Main Courses

<i>Roasted Agriz Squash</i>	25
<i>with a Parmesan emulsion hazelnut, and sage</i>	
<i>Fregola Sarda in shellfish jus</i>	30
<i>Nduja, grilled octopus</i>	
<i>Murgat House Trout</i>	38
<i>with sorrel sauce</i>	
<i>Lamb from Haute-Loire</i>	35
<i>confit in casserole, juice lamb</i>	

Mashed potatoes, Sucrine lettuce, Seasonal vegetables from our terroir, French fries

Our fish and meat courses include a side dish.

For a complementary side dish an amount of 8 € is billed.

Cheeses & Desserts

<i>Selection of matured cheeses from "La Mère Richard"</i>	12
<i>Seasonal Tart</i>	14
<i>Limoncello baba with Sichuan pepper, vanilla cream, and lemon gel</i>	14
<i>Pastry Team's seasonal creation</i>	14

Allergens list available on demand.

Prices in euro. Service included.

Origin of our meats: born, raised and slaughtered in France

Charcuterie from Italy

Formé auprès de Jean-Louis Nomicos, Arnaud Donckele et Hugo Bourny au 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.

