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 *frais et équilibré, délicatement iodé, aux subtiles notes de fruits secs*	**260**
Caviar Beluga Français 30g - Sturia *grande finesse, crémeux et peu iodé, aux notes beurrées et citronnée*	**360**
Caviar Osciétre Prestige 30g - Sturia *élégant et équilibré, aux notes florales et mielée*	**180**
Caviar Baerii IGP d'Aquitaine 30g - Sturia *frais et équilibré, délicatement iodé*	**140**
Caviar Baeri 30g - Perlita	**130**
Caviar Baeri 50g - Perlita *frais et délicatement iodé, aux notes beurrées et de noisette*	**220**

Liste des allergènes disponible sur demande. Allergens list available on demand.
Prix nets en euros. Service compris. Prices in euro. Service included.

La Carte

Menu Enfant (3-12 ans) **20**

Menu du Jour en 3 services, au gré des saisons et des arrivages **45**

Entrées

Betterave d'Agriz confite et croquante **18**
crème aigrelette et chèvre au vinaigre lambruscum

Poireau en vinaigrette **18**
huile de poireau et mimosa d'œuf

Céléri rémoulade **20**
anchois de Cantabrie et ail noir

Sucrine Tonnato **18**
condiments acidulés et câpres

Plats

Courge d'Agriz rôtie **25**
émulsion à la scarmoza fumée, noisette et sauge

Fregola Sarda au jus de coquillages **30**
Nduja et poulpe de roche

Truite de la Maison Murgat **35**
sauce à l'oseille

Onglet de Boeuf de la Ferme de Montchervet **40**
sauce aux poivres rares

Rognon d'Agneau de Haute-Loire **30**
sauce à la moutarde

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

Plateau de fromages affinés *de La Maison Mons* **16**

Tarte fine de saison **12**

Baba au limoncello, *poivre de Sichuan, crème vanille et gel citron* **14**

Suggestion de notre Équipe de Pâtisserie **12**

Liste des allergènes disponible sur demande.
Prix nets en euros. Service compris.
Origine de nos viandes : nées, élevées et abattues en France
Charcuterie provenance d'Italie

La Carte

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

Starters

Candied & Crispy Agriz Beetroot **18**
soured cream, goat's cheese and Lambrusco vinegar

Leeks in a vinaigrette **18**
leek oil and mimosa egg

Celery Remoulade **20**
with Cantabrie anchovies and black garlic

Sucrine lettuce Tonnato **18**
tangy condiments, capers

Main Courses

Roasted Agriz Squash **25**
with a scarmoza emulsion hazelnut, and sage

Fregola Sarda in shellfish jus **30**
Nduja, grilled octopus

Murgat House Trout **38**
with sorrel sauce

Montchervet Farm Beef Hanger Steak **40**
sauce made with various rare spices

High-Loire Lamb Kidneys **30**
mustard sauce

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

Cheeses Selection *from "La Maison Mons"* **16**
Seasonal Tart **12**
Limoncello baba *with Sichuan pepper, vanilla cream, and lemon gel* **14**
Pastry Team's seasonal creation **12**

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.