

Le Déjeuner

Bienvenue à La Villa Gallici,

C'est avec plaisir que Christophe Gavot, notre Chef et Stéphane Gilbert, notre Maître d'hôtel vous accueillent dans nos salons pour le déjeuner.

Pour concevoir ce menu notre Chef a sélectionné les meilleurs produits de saison.

Vous trouverez en parallèle un large éventail de vins de la région et au delà pour agrémenter votre repas.

Nous vous souhaitons une excellente dégustation...

Les Entrées

Starters

Foie gras en terrine de la ferme du Puntoun, chutney de pomme et coing,

Grany smith rôtie aux épices, briochette

Duck foie gras terrine from the "Puntoun" farm, apple and quince chutney,

Roasted grany smith with spices, briochette

Cœur de saumon « Coda Nera », crème de citron vodka, gelée citron, mousse d'aubergines

"Coda Nera" centre-cut smoked salmon fillet, lemon and vodka cream,

Lemon jelly, aubergine mousse

Asperges vertes juste croquantes, lard de Colonnata, œuf râpé,

Vinaigrette à la truffe, croustille de pain

Crunchy green asparagus, Lardo di Colonnata, shaved egg, truffled vinaigrette, bread crisp

Les Plats

Main courses

Poulpe fondant comme une daube Provençale aux lies fines du Château Pesquié,

Carottes, pommes de terre, olives, tomates, artichaut barigoule

Fondant Octopus in a "daube Provençal" style with wine lees from Chateau Pesquié,

Carrots, potatoes, olives, tomatoes, "barigoule" artichoke

Carré d'agneau en croûte d'herbes, pressée d'épaule confite, crosnes glacés,

Pointes d'asperges, jus légèrement aillé

Roasted rack of lamb in herbs crust, pressed confit lamb shoulder, glazed knotroots,

Asparagus tips, light garlic jus

Tortelli aux asperges, crème à la truffe, jaune d'œuf mariné au balsamique

Asparagus tortelli, truffle cream, marinated egg yolk with balsamic

Les fromages

Cheeses

Plateau de fromages affinés par Josiane Déal " M.O.F Fromager" à Vaison la Romaine
Selection of cheeses matured by Josiane Déal "Award of Best French Worker" at Vaison la Romaine

Pour un bon équilibre du service, la prise de commande des desserts se fera en début de repas
For your convenience, the desserts have to be ordered at the beginning of the meal

Les Desserts

Desserts

Brownie chocolat cacao, parfait glacé, ganache Guayaquil, sauce chocolat tonka
Chocolate brownie, iced parfait, Guayaquil ganache, chocolate and tonka bean sauce

Sablé citron, gelée de citron vert, éclats de meringue
Lemon sablé tart, lime jelly, meringue chunks

Tartelette exotique, mangue, passion, coco
Exotic tart, mango, passion fruit, coconut

« Conformément au décret en vigueur (art.9 du Règlement (CE) n°1169/2011) applicable au 1er janvier 2015, nous souhaitons informer notre aimable clientèle que nos réalisations peuvent contenir un ou plusieurs des 14 produits allergènes. Pour toutes informations supplémentaires, nous vous invitons à vous rapprocher de notre responsable de restaurant avant toute commande de plats et/ou de boissons afin de vous apporter précision.»

« According to the new legislation (the EU Food information for Consumers Regulation 1169/2011) referring to the fourteen allergens, we would like to ask our customers, before they order any food and drinks, to please refer to a member of our staff if they have any food allergy or intolerance »

Entrée, plat et dessert: 75€

Starter, main course and dessert: 75€

Entrée/plat ou plat/dessert: 60 €

Starter/main course or main course/dessert: 60€

Plat /fromage: 55€

Main course/ cheese: 55€

Prix en Euro TTC – Service compris

Moyens de paiement acceptés: espèces, chèques, Visa, MasterCard, American Express, Chèque R&C

Means of payment: Visa, Master card, check, American express

Prices including tax-Service included