

*Notre chef, Christophe Gavot, inspiré par les produits de saison et de la région  
Mettra tout en œuvre pour vous faire découvrir une cuisine en harmonie  
Avec l'atmosphère de notre maison.*

## **Notre Menu Dégustation**

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

\*\*\*\*\*

Foie gras en terrine de la ferme du Puntoun, chutney de pomme et coing,  
Grany smith rôtie aux épices, briochette

\*\*\*\*\*

Poulpe fondant comme une daube Provençale aux lies fines du Château Pesquié,  
Carottes, pommes de terre, olives, tomates, artichaut barigoule

\*\*\*\*\*

Carré d'agneau en croûte d'herbes, pressée d'épaule confite, crosnes glacés,  
Pointes d'asperges, jus légèrement aillé

\*\*\*\*\*

Plateau de fromages affinés par Josiane Déal " M.O.F Fromager" à Vaison la Romaine

\*\*\*\*\*

Brownie chocolat cacao, parfait glacé, ganache Guayaquil, sauce chocolat tonka

***Prix du menu: 135 Euros***

***Le menu dégustation est servi pour l'ensemble des convives***

*« 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..»*

# Menu Carte Villa Gallici

## Les Entrées

Foie gras en terrine de la ferme du Puntoun, chutney de pomme et coing,  
Grany smith rôtie aux épices, briochette

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Effiloché de tourteau en mayonnaise au balsamique blanc,  
Pommes rattes tièdes au caviar « Transmontanus », condiment de tomates

\*\*\*\*\*

Asperges vertes juste croquantes, lard de Colonnata, œuf râpé,  
Vinaigrette à la truffe, croustille de pain

\*\*\*\*\*

Caviar osciètre Prestige de la Maison Kaviari, crème mascarpone à la ciboulette,  
Zests de citron, blinis

*Les 30 grammes : 96 Euros à la carte ou supplément de 64 Euros au menu*

## Les Poissons

Saint Jacques poêlées à feu vif, fondant de topinambour,  
Bonbon d'huitre, jus de cresson et dentelle noire

\*\*\*\*\*

Poulpe fondant comme une daube Provençale aux lies fines du Château Pesquié,  
Carottes, pommes de terre, olives, tomates, artichaut barigoule

\*\*\*\*\*

Pavé de loup rôti façon pissaladière,  
Olives Taggiasche, purée d'oignons, ail confit, anchois, fougasse poêlée

## Les Viandes

Joue de cochon cuite fondante, gratin de céleri truffé, mini endive snackée,  
Jus de cuisson aux graines de moutarde

\*\*\*\*\*

Carré d'agneau en croûte d'herbes, pressée d'épaule confite, crosnes glacés,  
Pointes d'asperges, jus légèrement aillé

## Les Fromages

Plateau de fromages affinés par Josiane Déal " M.O.F Fromager" à Vaison la Romaine

*Pour un bon équilibre du service, la prise de commande des desserts se fera en début de repas*

## Les Desserts

Brownie chocolat cacao, parfait glacé, ganache Guayaquil, sauce chocolat tonka

\*\*\*\*\*

Sablé citron, gelée de citron vert, éclats de meringue

\*\*\*\*\*

Crème cheesecake, pommes pochées, sorbet poire et chips de pommes

\*\*\*\*\*

Tartelette exotique, mangue, passion, coco

**Entrée, Plat principal, choix de desserts : Menu à 98 Euros**

**A la Carte: Entrée 32 € - Plat principal 52 €- Fromage 15 € et Dessert 20 €**

**Prix en Euro TTC – Service compris**

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