

# 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*

*Bouillon de volaille aux cocos de Paimpol et à la verveine,  
Palourdes des Glénan et pointe d'huile d'olive, socca Niçoise  
Poultry consommé with French beans from Brittany and verbena,  
Clams and olive oil, "socca" Nicoise*

*Fricassée de champignons de saison et du Japon, estragon frais et espuma de sauce carbonara  
"Fricassée" of seasonal and Japanese mushrooms, fresh tarragon, espuma of carbonara sauce*

*Fraicheur de crabe mayonnaise à la ciboulette et pomme Grany Smith, nuage de gin tonic  
Chilled crab with mayonnaise sauce and chives, granny smith apple, gin tonic emulsion*

## **Les Plats**

*Main courses*

Dos de cabillaud poêlé à l'huile d'olive, mousseline de brandade ,  
Chorizo Bellota, tomates confites et olives Taggiasches  
*Roasted cod fish with olive oil, mousseline of "brandade",  
Bellota chorizo, confits tomatoes ans Taggiasches olives*

Filet et côte d'agneau rôti à la pate de noisettes,  
Pommes fondantes confites à la mozzarella et lard de colonnata  
*Roasted fillet and lamb chop with hazelnuts,  
Confits melting potatoes with mozzarella and colonnata lardo*

Linguine "Giuseppe Cocco" à l'eau de source, crème de truffe noire et gambas rôties  
*Linguine "Giuseppe Cocco" made with spring water, black truffle sauce and roasted shrimps*

## **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*

## Les Desserts

*Desserts*

*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*

Poire Belle Hélène: poire confite et en gelée, glace vanille, craquant chocolat,  
Sauce chocolat Guayaquil chaude

*Poire Belle Hélène: confit pear and jelly ,  
Vanilla ice cream, crunchy chocolate, warm Guayaquil chocolate sauce*

Entremet mandarine "Napoléon", noix, cœur coulant caramel, dentelle chocolat blanc  
*"Napoléon" mandarin entremet, walnut, caramel heart, white chocolate*

Café Liégeois: mousse café, glace café, chantilly à la fève tonka et nougatine  
*Café Liégeois: coffee mousse, coffee ice cream, chantilly flavoured with tonka bean, nougatine*

***Entrée, plat et dessert: 70€***

*Starter, main course and dessert: 70€*

***Entrée/plat ou plat/dessert: 55 €***

*Starter/main course or main course/dessert: 55€*

***Plat /fromage: 50€***

*Main course/ cheese: 50€*

**Prix TTC-Service Compris**

*Prices including tax-Service included*