

Le Déjeuner

Bienvenue à La Villa Gallici,

*C'est avec plaisir que notre Chef Christophe Gavot, Maître restaurateur et
notre Maître d'hôtel Julien Gros vous accueillent pour le déjeuner.*

*Afin de concevoir ce menu notre Chef allie avec élégance les meilleurs produits
de Provence et d'Italie, et ainsi vous présenter une gastronomie en osmose avec les lieux.*

Nous vous souhaitons une excellente dégustation...

Entrées

Stracciatella de Foie gras de la Ferme du Puntoun aux « Brutti e Buoni »,
Pâte de noisette du Piémont, briochette (G)

Cœur de filet de saumon royal en gravlax d'estragon, coulis de betteraves
Billes d'agrumes, sablé au citron, betteraves séchées (G, P)

Chair de crabe en cannelloni de radis Daïkon, pistou d'épinards,
Vinaigrette de tomates, coriandre (C, A)

Caviar Oscière Prestige de la Maison Kaviari, crème mascarpone à la ciboulette,
Zestes de citron, blinis (L, P, G)

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

Végétal et Pâtes

Minestrone végétal : Velouté tiède d'artichauts, pistou
courgettes, artichauts barigoules, tomates semi-confites, poivrons confits, ail noir du Japon

Pâtes artisanales à l'encre de seiche, « Moscardini » à l'ail et olive
Bisque de crustacés (G, L, C)

Mer

Thon snacké à l'huile d'olive, anchois, olives, coulis de tomates séchées
Oignons confits au thym et pommes dauphines au basilic (P)

Filet de Saint pierre rôti, lentilles noires beluga vinaigrées, oignons confits au balsamique
ail noir, tomates semi-confites maison, capocollo (P)

Terre

Selle d'agneau de Sisteron cuite au sautoir, Choux romanesco en purée et croquant,
Panisses fondantes et jus réduit (G)

Poire de bœuf Black Angus cuite saignante à basse température,
Caponata d'aubergines et poivrons au basilic, chapelure de speck, jus de cuisson (G)

Fromages

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

Desserts

Mousse légère au chocolat noir intense, poêlé de griottes,
craquant chocolat blanc et sorbet griottes (L)

Choux croustillant, crème légère noix de pécan,
sorbet abricot et crème de mascarpone vanillée (G, L, A)

Mousse de calisson, gelée de framboises, moelleux amandes et sorbet framboise (G, L, A)

Sablé vanille, fraises, confit de rhubarbe et chantilly huile d'olive cédrat (G, L, A)

Merci à nos fournisseurs de références : Maison Kaviari Paris, Sté Aemme Imperia (produits italiens), Josiane Deal MOF fromager à Vaison la Romaine, Jean Louis primeur, EARL Barille tomates à Lançon de Provence, Qwelhi Paris Crustacés, Ferme du Puntoun dans le Gers, Terre Bormane huiles d'olives Italiennes, Poissonnerie Metro Premium, Moulin Castelas huiles d'olives aux Baux de Provence, Boucherie du palais à Aix en Provence.

C : crustacés, A : arachides, G : gluten, P : poisson, L : lactose

Viande Bovine origine Italie et Irlande, Agneau de Sisteron

Entrée, plat et dessert: 105€

Entrée/plat ou plat/dessert: 75 €

Entrée : 35€ / Plat : 55€/ Fromage ou dessert : 20€

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