

## Menu Signature

MENU EN 6 SERVICES 155 € HORS BOISSONS  
(DISPONIBLE POUR LE DÎNER UNIQUEMENT)

menu servi pour l'ensemble des convives

Accord mets et vins Villa Gallici : 120 €

Accord mets et vins de Provence : 80 €

Foie gras de la Ferme du Puntoun, neige de Poutargue,  
salicorne, focaccia aux algues et citron

Velouté froid de petits pois, cébettes, lard de Colonnata  
accompagné d'un croustillant à la brousse de Rove

Ravioles Maison façon Vitello Tonato, marinade tomates  
confites olives et câpres, poivre citronné

Selle d'agneau de Sisteron rôtie aux herbes, artichaud  
violet farci pignons et olives Taggiasche, jus réduit et  
coriandre fraîche

Plateau de fromage de notre Fromager Lou Canesteou à  
Vaison la Romaine, sélection de Josiane DEAL MOF  
Fromager, focaccia snack, pesto, jeunes pousse de salade

Tiramisu : Biscuit Savoiardi, fondant café, tuile grué de  
cacao et mousse mascarpone

# Menu Expérience

## MENU EN 3 SERVICES 115 € HORS BOISSONS

A la carte : Entrée 38 € - Plat principal 55 € - Fromage ou dessert 25 €

Accord mets et vins menu 3 plats : 45 €

### ENTRÉES

Foie gras de la Ferme du Puntoun, neige de Poutargue, salicorne, focaccia aux algues et citron

Crevettes black Qwehli laquées aux agrumes, glace à l'ail noir de Voghiera, betteraves cuites au sel, raviole ouverte à l'huile fumée

Fleur de courgette farcie au rouget de Méditerranée, origan de Pantalleria, pignons de pin, jus de rouget corsé

Velouté froid de petits pois, cébettes, lard de Colonnata accompagné d'un croustillant à la brousse de Rove

Caviar Oscietre Prestige de la maison Kaviari, blinis, mascarpone ciboulette, citron (les 30 G)

**95 € à la carte, 60 € supplément au menu**

### VIANDES

Selle d'agneau de Sisteron rôtie aux herbes, artichaud violet farci pignons et olives Taggiasche, jus réduit et coriandre fraîche

Filet de veau cuit rosé, spirale de pomme de terre, fèves, oignons au balsamique, jus à l'estragon

### ICONIQUE

Ravioles Maison façon Vitello Tonato, marinade tomates confites olives et câpres, poivre citronné

### POISSONS

Daurade royale nacrée, déclinaison de carottes citronnée et en aigre doux

Seiche et moscardini snackés comme un aioli Provençal, cébettes, chou Romanesco, pomme de terre grillée, haricots verts et œuf de caille

### PLATEAU DE FROMAGES

Assortiment de fromages affinés par Lou Canesteou à Vaison la Romaine, condiments,

sélection Josiane Déal MOF fromagère

### DESSERTS

Tiramisu : Biscuit Savoiardi, crémeux café, tuile grué de cacao et mousse mascarpone

Mousse Sabayon chocolat noir intense, pistache de Bronte, sorbet cacao fleur de sel

Asperges blanches pochées dans un sirop, Ricotta, épeautre soufflé et crème anglaise asperge verte

« Calisson » pain de Gènes, croustillant amande-chocolat blanc, mousse melon-orange et espuma amaretto