

C'est avec plaisir que notre Chef Christophe Gavot, Maitre restaurateur, notre Maitre d'hôtel Sébastien Montero et notre sommelier Vincent Iorfida vous accueillent à notre table.

Afin de concevoir cette carte, notre Chef allie avec élégance les meilleurs produits de Provence et d'Italie, et ainsi vous présente une gastronomie en osmose avec l'histoire de la Villa Gallici

Nous vous souhaitons une excellente dégustation...

MENU SIGNATURE

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

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

Ravioles Maison façon Vitello Tonato, marinade de tomates confites olives et câpres, poivre Citronné (P, G, L)

Selle d'agneau de Sisteron rôtie, artichaut violet farci aux herbes et tomates séchées des Pouilles et son jus réduit aux olives Taggiasche (L)

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 (A, G, L)

Tiramisu : Biscuit Savoiardi, crémeux café, tuile grué de cacao et mousse mascarpone (G, L)

Menu en 6 étapes : 155 € hors boissons

Menu servi pour l'ensemble des convives

Accord mets et vins de Provence : 80 €

Merci à nos fournisseurs de référence : Maison Kaviari Paris, Sté AM Imperia (produits italiens), Lou Canesteou Fromager à Vaison la Romaine, Mika OK Primeurs, EARL Barille Tomates à Lançon de Provence, Qwehli Paris Crustacés, Ferme du Puntoun dans le Gers, Terre Bormane Huiles olives italiennes, Moulin Castelas aux Baux de Provence, Boucherie du Palais Aix en Provence

MENU EXPERIENCE

ENTRÉES

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

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

Fleur de courgette farcie aux crevettes Black Qwehli et estragon, bisque liée à l'ail noir de Voghiera (C, L)

Caviar Oscière Prestige de la maison Kaviari, blinis, mascarpone ciboulette, citron (les 30 G)
supplément au menu 65 € / 90 € à la carte (P, L, G)

VIANDES

Selle d'agneau de Sisteron rôtie, artichaut violet farci aux herbes et tomates séchées des Pouilles, jus réduit aux olives Taggiasche (L)

ICONIQUE

Ravioles Maison façon Vitello Tonato, marinade de tomates confites olives et câpres, poivre citronné (P, G, L)

POISSONS

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

PLATEAU DE FROMAGES

Assortiment de fromages affinés par Lou Canesteou à Vaison la Romaine, condiments, sélection Josiane Déal MOF fromagère (L.G.A.)

DESSERTS

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

Mousse Sabayon chocolat noir intense, pistache de Bronte, sorbet cacao fleur de sel (G, L, A)

Fraises de Provence, espuma de poivrons grillés, meringue craquante et sorbet basilic

M : Mollusques, C : Crustacés, A : Arachide, P : Poissons, G : Gluten, L : Lactose

Origine de nos viandes : France, Allemagne

Menu en 3 services : Entrée, Plat principal, Fromage ou Dessert : 115 € hors boissons

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

Accord mets et vins menu 3 plats : 45 €

Prix en Euros TTC - Service compris

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