

*C'est avec plaisir que notre Chef Christophe Gavot, Maître restaurateur et  
notre Maître d'hôtel Jérôme Placé 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 présenter une gastronomie en osmose avec les lieux.  
Nous vous souhaitons une excellente dégustation...*

### **Entrées**

Millefeuille de Foie gras de la Ferme du Puntoun aux framboises, réduction de vin cuit de  
Provence, briochette sans œuf à l'origan de Pantelleria

Gravlax de Saumon Royal au basilic, crème de stracchino et ciboulette, citron séché, sablé citron

Velouté froid de petits pois et cébettes à la pâte de truffe, fleur de courgette en tempura, Gorgonzola truffé,  
radis craquant

### **Plats**

Selle d'Agneau de Sisteron rôtie à l'anis vert, panisses, barigoule d'artichauts, jus réduit

Ravioles façon Vitello Tonato, tomates confites, câpres, Olives Taggiasche

Lotte nacrée au beurre noisette, Bohémienne d'aubergines, vierge aux câpres et pistaches, tuile à l'encre de  
seiche

### **Fromages**

Assortiment de fromages de chèvre et brebis, affinés par Josiane Déal MOF Fromager à Vaison la  
Romaine, condiments

### **Desserts**

Vacherin aux fraises, confit de citron jaune, chantilly ricotta, sorbet citron-basilic

Tiramisu léger, biscuit sans gluten, gelée de Marsala, crème diplomate café, tuile gruée de cacao

Entremet chocolat noisettes, sorbet chocolat

**Menu Villa Gallici en 3 services : 105 Euros**

**A la carte : Entrée 35 € - Plat principal 52 € - Fromage ou Dessert 20€**

**Prix en Euro TTC – Service compris. Moyens de paiement acceptés: espèces, Visa, MasterCard, American Express,  
Chèque R&C**