

Le Déjeuner

Bienvenue à La Villa Gallici,

*C'est avec plaisir que notre Chef Christophe Gavot, Maître restaurateur et
notre Maître d'hôtel Jérôme Placé 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

Foie gras de la Ferme du Puntoun en millefeuille de noisettes du Piémont,
Fougasse farcie au foie gras à la truffe (G,A)

King Crab en fine gelée, Asperges vertes à la menthe fraîche, caviar séché, citron
Tomates confites, bisque de crustacés (C,L)

Gravlax de saumon royal à l'ail noir, crème de stracchino et ciboulette,
Citron séchées, sablé citron (P,G)

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

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

Végétal et Pâtes

Velouté de Petits Pois frais et cébettes à la truffe, cornets de gorgonzola truffé,
Tuile de pois chiche (L)

Ravioles maison comme un « Vitello Tonnato », crème de ventrèche de thon aux câpres,
Olives séchées, vieux Pecorino Sarde (G, L)

Mer

Légine australe cuite nacrée au beurre noisette, fine purée de céleri rave pomme Granny Smith, Céleri
branche craquant, beurre blanc au caviar (P,L)

Poulpe fondant rôti aux pistaches de Bronte et pamplemousse,
Pommes de terre confites aux oignons caramélisés, pointe de mandarine et huile d'olive (P,G,C)

Terre

Effiloché d'épaule d'agneau aux pignons et blettes, poêlée de topinambours, carottes, radis noir,
Jus réduit à l'anis vert (A)

Suprême de pintade fermière cuit basse température aux morilles et truffes, purée de panais, betteraves,
Jus aux olives taggiasche (L)

Fromages

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

Desserts

Sphère sabayon chocolat noir intense, praliné pistache de Bronte et crumble cacao à la fleur de sel (L)

Tiramisu léger, biscuit Savoiardi, gelée de marsala, diplomate café, tuile gruée de cacao (L)

Sablé noisette, crémeux citron, Chantilly noisette du Piémont et fine meringue craquante (L)

Tatin de pommes sur son feuilletage caramélisé, ganache montée au chocolat blanc et à l'huile d'olive,
Coulis de pomme acidulé (G,L)

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, Quelhi 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