

# 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

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

\*\*\*\*\*

Tartare de « Gambero rosso et Gobbetto de Sicile », fine gelée de muscat du château Pesquié,  
huile d'olive citrino, zestes confits de citron, consommé (C)

\*\*\*\*\*

Gravlax de saumon royal au basilic frais, guimauve de tomates,  
Crème de burratina fumé à la paille (L)

\*\*\*\*\*

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

Asperges blanches vanillées, lard de colonnata, velouté d'asperges vertes,  
Pointe d'ail noir, huile d'olive passion- citron

\*\*\*\*\*

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

## Mer

Filet de Saint-Pierre rôti, échalote et céleri croquant,  
Emulsion verveine citronnelle, tuile encre de seiche (P,L)

\*\*\*\*\*

Poulpe cuit fondant, tomates vertes, croustillant tomates confites et olives,  
Aigre-doux de tomates, coulis fraise-tomate vinaigré (P,G)

## Terre

Selle d'agneau rôtie, caillette d'agneau confite à la sauge, Panisse anisée,  
pistou d'épinards, jus Au thym (G, L)

\*\*\*\*\*

Carré de veau fermier cuit à basse température, pâte de Pistache de Bronte, tian de légumes,  
marinade de poivrons brulés, courgettes et pistaches torréfiées, jus réduit

## Fromages

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

## Desserts

« Cannolo Siciliano » maison, crémeux citron jaune, mousse pistache de bronte,  
Fraises à l'huile d'olive-basilic et balsamique (L,G)

\*\*\*\*\*

Tiramisu léger, biscuit Savoïardi, gelée de marsala, diplomate café, tuile grué de cacao (L,G)

\*\*\*\*\*

Millefeuille de noisettes du Piémont, Crème mascarpone vanillée (L)

\*\*\*\*\*

Comme un calisson, pain de gênes à l'Amaretto, Chiboust orange, sorbet melon, orange amères (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, 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