

*C'est avec plaisir que notre Chef Christophe Gavot, Maître restaurateur et  
notre Maître d'hôtel Julien Gros vous accueillent pour le dîner.*

*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...*

## **Menu Signature**

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)

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

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

***Prix du menu: 135 Euros hors boissons***

***Un accord mets et vins, spécialement sélectionnés par  
notre maître d'hôtel, agrémentera cette dégustation  
70€ par personnes (un verre de vin par plat, eaux et boissons chaudes)  
Le menu dégustation est servi pour l'ensemble des convives***

*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, Qwelhi 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 Irlande***

# Menu Expérience

## 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 Oscietre 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 (L)

\*\*\*\*\*

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 (L,G)

## Fromages

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

## Desserts

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

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

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

**Entrée, Plat principal, fromage ou desserts : Menu à 105 Euros**  
**A la Carte: Entrée 35 € - Plat principal 55 €- Fromage ou Dessert 20 €**

Prix en Euro TTC – Service compris

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