

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

Crevettes Black Qwheli marinées minute à la menthe poivrée, chou romanesco croquant, bouillon de crustacés citronné, chips soufflées (C.)

Velouté de tomates et framboises, radis, carré de burrata, tartine de confiture de tomates pimentée et gelée d'olives noires (G.L.)

Ravioles maison façon vitello tonato, condiment tomates confites, olives et câpres, huile de basilic (G.L.P.)

Selle agneau rôtie au romarin, panoufle caramélisée, artichauds en barigoule, coulis de poivrons rouges grillés, jus corsé aux olives taggiasche, polenta séchée (L.)

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

Tirami sù : biscuit Savoïardi, chantilly mascarpone artisanale, glace café, craquant intense grué de cacao (G.L.)

Prix du Menu en 6 services : 135 € hors boissons

Menu servi pour l'ensemble des convives

Possibilité d'un accord mets et vins sur chaque plat : 70 €

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

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

MENU EXPERIENCE

ENTRÉES

Millefeuille de foie gras de la Ferme du Puntoun, champignons, biscuit noisettes,
réduction de vin cuit de Provence, condiment cèpes (G.A.)

Crevettes Black Qwheli marinées à la menthe poivrée, chou romanesco croquant,
bouillon de crustacés citronné, chips soufflées (C.)

Velouté de tomates et framboises, radis, carré de burrata, tartine de confiture de tomates pimentée,
gelée d'olives noires, basilic frit (G.L.)

Caviar Oscietre Prestige de la Maison KAVIARI, blinis, mascarpone ciboulette aux zests de citron
(les 30 Grammes) 60 € suppl. au menu 85 € à la carte

VIANDES

Selle agneau rôtie au romarin, panoufle caramélisée, artichauds en barigoule,
coulis de poivrons rouges grillés, jus corsé aux olives taggiasche, polenta séchée (L.)

Saltimbocca de volaille fermière cuite en basse température, risotto de petit épeautre du Ventoux,
pistou, crumble parmesan, jus de volaille au gorgonzola (G.L.)

ICONIQUE

Ravioles maison façon vitello tonato, condiment tomates confites, olives et câpres, huile de basilic (G.L.P.)

POISSONS

Pavé de maigre poêlé aux aiguilles de pin et absinthe, pignons, fenouil confit et betteraves rôties,
huile thym balsamique, peau croustillante (P.A.)

Filets de rougets saisis aux agrumes, palets de céleri safranés, caviar d'aubergines à l'ail noir,
vinaigrette verte, citron et orange brûlés (P.)

PLATEAU DE FROMAGES

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

DESSERTS

Meringue croquante, fraises de Carpentras, crème végétale coco au poivre de Kampot,
sorbet fraise et balsamique

Sablé citron jaune, framboises, pistaches de Sicile et coulis framboise estragon (L.A.)

Tirami sù : biscuit Savoiardi, chantilly mascarpone artisanale, glace café, craquant intense grué de cacao (G.L.)

Finger ganache noire 70%, crumble cacao, pain de Gênes cacao, fleur de sel, huile d'olive « Crudo » glacée (L.A.)

Prix du Menu en 3 services : Entrée, Plat principal, Fromage ou Dessert : 105 € hors boissons
A la carte : Entrée 35€ - Plat principal 55€ - Fromage ou Dessert 20€

Prix en Euros TTC – Service compris.

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