



C'est avec plaisir que notre Chef Christophe Gavot, Maitre restaurateur, notre Maitre d'hôtel Sébastien Montero et notre sommelier 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 GOURMAND 125€

3 services

MENU EXPERIENCE 155€

5 services

MENU SIGNATURE 195€

8 services

A la carte : Entrée 40 € - Plat principal 60 € - Fromage ou Dessert 28 €

Menu servi pour l'ensemble des convives

Accord mets et vins 3 verres de vins : 45 €

Accord mets et vins 5 verres de vins : 80 €

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

Prix en Euros TTC - Service compris

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





MENU GOURMAND

Bisque de crustacés au corail de Gambero Rosso, crevette Black Qwehli au Limoncello, stracchino et tuile à l'encre de seiche (L, G, C, M)

Oeuf parfait, mousseline de céleri rave, caviar Français, réduction de soupe de poissons de roche et chips de céleri (L, P, O)

Confit de joue de bœuf au vin Barolo, radis blanc, girolles, lard de Colonnata et vinaigrette

Velouté de lentilles de Castelluccio, espuma de Gorgonzola Picante, condiment tomates séchées pignons, balsamique accompagné d'une focaccia à l'huile d'olive (L, A, G)

Caviar Oscière Prestige de la maison Kaviari, blinis, mascarpone ciboulette, citron (les 30 G) supplément au menu 65 € / 95 € à la carte (P, L, G)

VIANDES

Selle d'agneau de Sisteron cuite en deux façons, farci de Provence aux blettes et olives, jus réduit et crumble de Pecorino (L, G, O)

Mignon de porc du Ventoux cuit en basse température à l'ail noir de Voghiera, pommes fondantes et pickles de Grany Smith, cèpes et pommes paille

ICONIQUE

Ravioles Maison façon Vitello Tonato, marinade de tomates confites olives et câpres, poivre citronné (P, G, L)

POISSONS

Daurade royale nacrée, déclinaison de carottes citronnées et en aigre doux (L, G, P)

Baccalà rôti à l'huile d'olive, grappe de pleurotes légèrement aillée, fenouil en purée et cru (L, P)

PLATEAU DE FROMAGES

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

DESSERTS

Tiramisu : Biscuit Savoiardi, crémeux café, tuile grué de cacao et mousse mascarpone (G, L)

Mousse Sabayon chocolat noir intense, pistache de Bronte, sorbet cacao fleur de sel (G, L, A, O)

Poire rôtie au miel de Provence et à l'eau de vie de poire William de l'île de la Barthelasse Avignon, crème infusée au farro, gel poire et farro soufflé (G, O)

Mont Ventoux truffé, biscuit moelleux à l'huile d'olive, crémeux de marrons, mousse stracciatella et glace truffe (L, O)

M : Mollusques, C : Crustacés, A : Arachides, P : Poissons, G : Gluten, L : Lactose O : Oeuf

Reservation au +33 42 23 29 23 ou reservation@villagallici.com

