



## *Voyage culinaire entre la Provence et l'Italie*

C'est avec plaisir que nous vous accueillons à la Taula Gallici.

Notre Chef Christophe Gavot, Maître restaurateur, notre Responsable restauration Sébastien Montero et notre sommelier vous accueillent à notre table.

Le restaurant la Taula Gallici vous propose de déguster une cuisine aux accents Provençaux et Italiens mâtinée d'inventivité, la Taula signifie la table en Provençal, il était naturel de l'associer à la Gallici Italienne.

Nous vous souhaitons une excellente dégustation ...

*MENU GOURMAND 135€*

*3 services au choix*

*MENU VÉGÉTARIEN 135€ (A)*

*3 services*

*MENU EXPERIENCE 165€ (A,B)*

*5 services*

*MENU SIGNATURE 195€ (A,B,C)*

*8 services*

*MENU CEZANNE 135€ (D) ♦*

*3 services*

*(A) Menu servi selon l'inspiration du chef*

*(B) Menu servi pour l'ensemble des convives*

*(C) Menu servi seulement pour le dîner*

*(D) Les mets précédés du symbole ♦ correspondent à ce menu*

*A la carte : Entrée 45 € - Plat principal 65 € - Fromage ou Dessert 30 €*

*Accord mets et vins 3 verres de vins : 55 €*

*Accord mets et vins 5 verres de vins : 95 €*

### **ENTREES**

Gambero Rosso poêlée et en bisque, Gnocchi aux tomates séchées, crème mascarpone ciboulette, dentelle de Parmigiano Reggiano (L.G.C.O)

Brandade de cabillaud au thym de nos collines, sardines en aigrette, fougasse rôtie et soyeux d'ail frais, olives Taggiasche, huile verte et cromesquis de brandade (G,O) ♦

Cannelloni de seiche aux moules de Méditerranée, calamaretti, seiche poêlée, Spianata, gelée de moules safranée, pointe d'ail noir de Voghiera, croutons aux herbes, macaron encre de seiche et ail noir (M.G.O)

Fraîcheur d'asperges vertes au basilic et mascarpone, tuile de pain et olives Taggiasche, vinaigrette verte, infusion minute d'asperges, basilic, citron et thym (G,L)

Caviar Oscietre Prestige de la maison Kaviari, blinis maison, mascarpone ciboulette, citron (les 30 G)  
supplément au menu 70 € / 100 € à la carte (P,L,G)





## VIANDES

Selle d'agneau de la Plaine de la Crau rôtie, farce de petits filets à la Ricotta des Pouilles et blettes, épaule confite aux poivrons séchés de Senise, bouillon d'épaule infusé au thym, jus réduit (L.O)

Filet de veau de lait poêlé, viennoise d'oignons et olives Taggiasche, polenta moelleuse, purée de carottes et orange, maïs en émulsion, gremolata, jus de veau acidulé (L.G)

## ICONIQUE

Tortellini façon Vitello Tonato et fromage Castelmagno aux tomates séchées, pistou minute d'olives Taggiasche, câpres, tomates semi confites et pignons (G.L.P.F)

## POISSONS

Ballotine de mullet aux morilles cuites au vin de Barolo, crémeux de petits pois frais à la brousse du Rove de Laurence Chaullier, ail noir de Voghiera, poudre de salicorne et zestes de citron (P.C)

Daurade de la Côte Bleue cuite à l'huile d'olive du Pays d'Aix, soyeux d'artichauts frais et confits, vierge de tomates à la poutargue, artichauts frits et fenouil croquant (P.L) ♦

## PLATEAU DE FROMAGES

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

## DESSERTS

Tiramisu : mousse mascarpone, biscuit Savoiardi, truffe chocolat café, fondant Amaretto, siphon café Amaretto (L.G.F,O)

Moelleux carotte aux Noix, confit de clémentines, purée de carottes, crème marrons et clémentines, caramel de carotte (F.G,O)

Mousse chocolat noir Xoco Mayan Red 80%, ganache bergamote, brownie chocolat noir et Noisettes, coulis aux trompettes de la mort (L.F.G,O)

Crémeux pamplemousse, ganache chocolat blanc Ivoire Valrhona et citron jaune, gel de pamplemousse brûlé et confit de pamplemousse, glace Pistache de Bronte (L.F,O)

Pomme façon Tatin, gâteau d'Aix aux amandes, caramel de vin blanc de Provence et vanille, chichi frégi comme à l'Estaque (F, G, L, O) ♦

**M : Mollusques, C : Crustacés, F : fruits à coques, P : Poissons, G : Gluten, L : Lactose O : Œuf**

*Origine de nos Viandes : France  
Prix en Euros TTC - Service compris*

