

*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**

Terrine de foie gras de la Ferme du Puntoun au thon fumé, poires grillées au Marsala et poivre, pain fougasse marbré toasté (G.P.)

Crevettes Black Qwheli laquées aux agrumes, carottes acidulées,  
Kalamansi de Provence (C.L.)

Ravioles maison façon vitello tonnato, condiment tomates confites, olives et câpres, poivre citronné (G.L.P.)

Selle d'agneau de Sisteron rôtie au romarin, artichauts violets farcis aux pignons et olives  
Taggiasche, coriandre fraîche, jus réduit (L.G.A.)

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

Baba à la verveine, Granny Smith, citron caviar, espuma de Burrata, nougatine de Faro (G.L.)

**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, Mika OK Primeurs, EARL Barille Tomates à Lançon de Provence, Qwehli Paris Crustacés, Ferme du Puntoun dans le Gers, Terre Bormane Huiles olives italiennes, Le Royaume des Mers, Moulin Castelas aux Baux de Provence, Boucherie du Palais Aix en Provence*

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

## MENU EXPERIENCE

### ENTRÉES

Terrine de foie gras de la Ferme du Puntoun au thon fumé, poires grillées au Marsala et poivre, pain fougasse marbré toast (G.P.)

Crevettes Black Qwheli laquées aux agrumes, carottes acidulées, Kalamansi de Provence (C.L.)

Champignons de saison poêlés en persillade, sablé au Parmesan, émulsion Stracchino, poudre de cèpes, caramel de betteraves de Gardanne (L.G.)

Caviar Oscière Prestige de la Maison KAVIARI, blinis, mascarpone ciboulette aux zests de citron (les 30 Grammes) (P.) 65 € supplément au menu / 90 € à la carte

### VIANDES

Selle d'agneau de Sisteron rôtie au romarin, artichauts violets farcis aux pignons et olives Taggiasche, coriandre fraîche, jus réduit (L.G.A.)

Filet de canette jaune cuit rosé à basse température, légumes anciens revenus à l'huile de pin, mousseline de panais, demi glace de canard (L.)

### ICONIQUE

Ravioles maison façon vitello tonnato, condiment tomates confites, olives et câpres, poivre citronné (G.L.P.)

### POISSONS

Loup sauvage de Méditerranée poêlé, Caviar Français Baeri, pommes de terre safranées, crème de cébettes, mûres (P.L.)

Noix de Saint Jacques rôties, truffes d'automne, mousseline de chou-fleur aux noisettes du Piémont, tuile à l'encre de seiche. Corail de Gambero Rosso (A.L.C.M.G.)

### PLATEAU DE FROMAGES

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

### DESSERTS

Pain de Gênes, fine gelée aux agrumes safranée, ganache chocolat blanc, amande amère (A.L.)

Tatin de Butternut, palets confits, mascarpone Sambuca, glace aux marrons (L.)

Baba à la verveine, Granny Smith, citron caviar, espuma de Burrata, nougatine de Faro (G.L.)

Crèmeux chocolat noir 75%, crumble cacao fleur de sel de Camargue, sauce chocolat lavande de notre jardin (L.A.)

**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