



C'est avec plaisir que notre Chef Christophe Gavot, Maitre restaurateur, notre Responsable Restauration Sébastien Montero et notre sommelier Kevin Lequin 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 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

(A) Menu servi selon l'inspiration du chef

(B) Menu servi pour l'ensemble des convives

(C) Menu servi seulement pour le dîner

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 €

Merci à nos fournisseurs de référence : Maison Kaviari Paris, Sté AM Imperia (produits italiens), Lou Canesteou Fromager à Vaison la Romaine, Mikael Arnaud OK Primeurs, EARL Barille Tomates à Lançon de Provence, Ferme du Puntoun dans le Gers, Terre Bormane Huiles olives italiennes, Moulin Castelas aux Baux de Provence, Boucherie du Palais Aix en Provence, Œufs de la Sainte Victoire à Trets, Miel les abeilles de la Lisette à Meyreuil, Laurence Brousse du Rove

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





ENTREES

Millefeuille de foie gras de la ferme du Puntoun aux asperges vertes, pickles de pointes au vinaigre de Barolo, royale d'asperges à la Boutargue de Thon Rouge de Sardaigne, briochette (L,O,P)

Bisque de homard et Gambero Rosso rafraîchie, calamaretti, Gambero Rosso, crumble à l'anis vert, rouille, feuille de mertensia (L,C,G)

Cannelloni de brandade de cabillaud aux blettes et thym, bouillon de légumes au Guanciaie, pointe d'ail noir de Voghiera, tuile noire (P,G,L)

Velouté frais de petits pois et cosses au vinaigre de Barbera, tartine de Brousse du Rove à l'huile d'olive, carottes, petits pois, pignons et gel d'estragon, olives Taggiasche confites au balsamique (L,G,A)

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 Sisteron rôtie, farce de petits filets aux pousses d'épinards, épaule confite aux poivrons séchés de Senise, bouillon d'épaule infusé à la Spianata, jus réduit (G, L,O)

Carré de veau poêlé, viennoise thym pignons, polenta à la stracciatella et olive Leccino, purée de carottes citronnée, coulis de crevettes rouges de Méditerranée (G,A,C,L)

ICONIQUE

Tortellini façon Vitello Tonato et ricotta tomates séchées, olives Taggiasche, tomates semi confites et Câpres de Pantelleria (G, L, O)

POISSONS

Tournedos de thon mi-cuit en gremolata d'agrumes et pistaches, flambé au pastis Bardouin, pressé de pommes de terre aux zestes d'orange, purée de courgettes et fenouil, huile aux herbes fraîches (A, L)

Filet de loup de Méditerranée mariné au vin de Barolo et poêlé, parmigiana d'aubergines sur une croustille parmesan, sauce daube de poule à la Provençale (P, L, G)

PLATEAU DE FROMAGES

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

DESSERTS

Tiramisu Gallici : Biscuit Savoïardi, mascarpone artisanal, crémeux café au gruë de cacao, crème anglaise chichorée amaretto (G, L, O)

Chiboust au citron, feuilletage caramélisé, olives Taggiasche confites à l'huile d'olive fumée, soyeux citron aux olives, poudre d'olives (G, L, O)

Torrone ghiacciata aux pistaches de Bronte et amandes de Provence, fraises poêlées au basilic et balsamique, gel Limoncello (O, A)

Tout noisette : ganache noisette chocolat noir Xoco 70%, biscuit croustillant noisette, pailleté feuilletine gianduja, pâte pure de noisette du Piémont, sorbet ricotta (A, G, L, O)

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