



DÉJEUNERS & DÎNERS

Menu (hors boissons) : 95 € par personne.

Accord Mets & Vins : 55 € par personne.

Un verre de vin différent accompagnant l'entrée, le plat et le dessert.

En supplément du Menu :

Une sélection de fromages affinés

par la Maison Lemarié (à Aix-en-Provence) 24 €

Accord Taylor's Single Harvest Porto 1969 – 2 cl 25 € / 4 cl 40 €

LES DÉJEUNERS ÂMA TERRA

Du Lundi au Vendredi midi

Entrée & Plat au choix

ou

Plat & Dessert au choix

(Eaux minérales & café inclus)

75 € par personne.

Prix en euros toutes taxes comprises

Carpaccio de dorade royale, couteaux, glace ortie.

Gelée de citron fumé, concombre au sel.

Chablis, Domaine Fèvre, 2021

Bouillon forestier : raviole d'aubergine, cèpes, céleri-rave et raisins frais.

Saint-Péray «Les Figuiers» Domaine Grippa 2020

Lobe de foie gras de canard poché dans un consommé au Banyuls,

fondue d'oignons rouges au cassis.

Brioche toastée.

Condrieu La Petite Côte Yves Cuilleron 2020

Biscuit de haddock, émincé de choux blancs, crevettes grises.

Pouilly Fuissé, Pierre Vessigaud, 2020

Nage glacée d'huîtres de l'étang de Thau et moules de bouchot.

Toast Gaya : rilette de sardine à la coriandre, banane givrée, gingembre frais.

Grand Blanc, Château de Sannes, 2020



Terrine chaude de veau fermier, topinambours, Paris boutons
et raisins blonds au curry vert.

Mercurey Perrières, Domaine de Belleville, 2019

Aiguillettes de canard Burgaud en bigarade, feuille de chou grillée voilée de poudre d'amande,
marmelade de quetsche et chou rouge.

Domaine des Terres Blanches, Baux-de-Provence, 2018

Tranche épaisse de thon rouge, daube de poulpe au Vacqueyras,

artichauts poivrés aux anchois, pourpier.

Tempier Rosé 2021

Pavé de loup de Méditerranée poché à l'huile d'olive.

Rilette de rouget, légumes vapeur.

Jus de bouillabaisse.

Patrimonio, Domaine Gentile, 2021



Poêlée de mirabelles et raisins muscat, voile de citron.

Velouté de prune d'Ente au miel toutes fleurs.

Dentelle muscovado.

Arlette aux figues de Solliès, crème paresseuse aux groseilles.

Cassis / Cassis.

Gelée d'olives noires de Nyons : pâte d'orange, dacquoise à l'huile d'olive,
salade de roquette et framboise.

Tarte aux pommes Gaya, chantilly au Calvados.

(À commander au début de votre repas)

Chocolat Villa Saint-Ange.

Champagne Brut Philipponnat Royale Réserve