Voyage culinaire entre la Provence et l'Italie

C'est avec un immense plaisir que nous vous ouvrons les portes de **La Taula Gallici**.
Notre Chef, **Christophe Gavot**, Maître Restaurateur, accompagné de **Sébastien Montero**,
notre Responsable de salle, et de notre **sommelier**, vous invite à partager un moment d'exception à notre table.

La Taula Gallici célèbre une cuisine inspirée par la Provence et l'Italie, où la tradition se marie à la créativité.
« Taula » signifie table en provençal : un clin d'œil à nos racines du Sud, en harmonie avec l'élégance italienne de la maison **Gallici**.

Nous vous souhaitons une merveilleuse dégustation, empreinte de soleil, de raffinement et de plaisir.

MENU GOURMAND 145€ **3 services au choix**

MENU EXPERIENCE 175€ **5 services**

MENU SIGNATURE 205€ **8 services (Dîner uniquement)**

MENU VEGETARIEN 145€ **selon l'inspiration du Chef**

A LA CARTE : ENTRÉE 50€ - PLAT PRINCIPAL 70€ - FROMAGE 35€ - DESSERT 35€

Une Balade dans les vignobles entre les lumières de Provence et les saveurs envoûtantes de l'Italie
Accord en trois étapes 70 € ou en cinq étapes 120€

Un accord sans alcool aux notes végétales et florales, tout en finesse et en équilibre
Accord en trois étapes 70€ ou en cinq étapes 120€

Une parenthèse d'exception révélée au Coravin, devient un voyage entre arômes suspendus et émotions
Accord en trois étapes 190 € ou en cinq étapes 290€

Entrées

Poulpe
Confit et huile d'olive, moutarde de melon au Prosecco, olives et pattes, carpaccio de poulpe, melon et herbes fraîches (M)

Soupe de poissons de roche
Gnocchi de pommes de terre à l'estragon ; Gambero Rosso, rouille, Pommes Ratte et fenouil, siphon anisé (O.P.L.G)

Crabe Bleu de Méditerranée
Pickles de Tomate verte et Céleri branche, voile d'eau de tomates, vinaigrette de tomates confites et Ail Noir de Voghiera (C.O)

La courgette
Fleur de courgette farcie à la Brousse du Rove, velouté froid de courgettes jaunes, chips de courgettes, huile de citron confit (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 Sisteron

Rôtie au sautoir, farce de petits filets au blette et au fromage frais Lou Miss ; épaule confite au Romarin ; bouillon d'épaule au thym frais (L.O)

Terre & Mer

Tortellini

Façon Vitello Tonato, câpres, tomates confites, olives Taggiasche (L,O,G,P,F)

Sar

Purée d'artichauts violet, artichauts en barigoule, Culatello di Zibello, jus de barigoule infusé à la lavande (P)

Poissons

Mulet de Méditerranée

Purée de carottes fanes de Provence citronée, carottes confites, pistou de carottes et fanes au chinotto (P)

Loup de la pêche locale

Caponata d'aubergines aux olives Taggiasche, câpres et tomates, aubergines grillées, jus d'arêtes à la sauge (P)

Plateau de Fromages

Fromages de Provence affinés par Lou Canesteou à Vaison la Romaine et Fromages Italiens sélectionnés par Aemme à Imperia (L)

Desserts

Tiramisu

Mousse mascarpone, crème brûlée café, biscuit savoiardi et son affogato (G,O,F,L)

Abricot

Panacotta à la fleur d'oranger et Brousse du Rove, compotée d'abricots, muesli miel et noisettes du Piémont, sorbet abricot et fleur d'oranger (L,F)

Framboise

Mousse Framboise, confit de framboise, meringue, gel et sorbet framboise au vin rouge de Provnce, réduction Balsamique (L,O)

Chocolat Anis

Mousse chocolat 70% et badiane, ganache bergamote, crumble chocolat, sorbet fenouil, gel pastis Bardouin (F,O)

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

Prix en Euros TTC. Service compris

Viandes d'origine France