Voyage culinaire entre la Provence et l'Italie

Bienvenue à La Taula Gallici. Autour de notre chef Christophe Gavot, accompagné de Sébastien Montero, responsable restaurant, et de notre sommelier Jérôme Calandre, nous vous invitons à partager notre table, notre cuisine et notre passion.

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.

MENUS

Signature 205 €

8 plats dîner uniquement

Expérience 175 €

5 plats

Gourmand 145 €

3 plats au choix

Menu Champignon 145 €

3 plats

Végétarien 145 €

3 plats

ACCORDS

Une balade dans les vignobles entre les lumières de Provence et les saveurs envoûtantes de l'Italie.
3 étapes 70 € · 5 étapes 120 €

Un accord sans alcool aux notes végétales et florales, tout en finesse et en équilibre.
3 étapes 70 € · 5 étapes 120 €

Une parenthèse d'exception révélée au Coravin, un voyage entre arômes suspendus et émotions.
3 étapes 190 € · 5 étapes 290 €

À la carte
Entrée 50 € · Plat principal 70 €
Fromage 35 € · Dessert 35 €

ENTRÉES

Moules et palourdes en ravioli
En ravioli, tombée d'épinards citronnée, marinière crémée et huile N'duja (G, L, O).

Soupe de poissons de roche
Gnocchi de pommes de terre à l'encre de seiche, Gambero Rosso, ail noir de Voghiera, croûtons et rouille, Gambero Rosso en tartare et émulsion (P, C, L, O, M,G).

Haricot cannellini
En velouté, pesto genovese, siphon d'oignons paille, poitrine de cochon d'Albion confite et caramélisée au balsamique (F).

Tagliata de veau
Marinée au gin et câpre, feuilles de câpres et à queue, courge spaghetti, vinaigrette câpres-olives et tuile de pain (G).

Promenade en sous-bois
Velouté de champignons de saison, pickles de lactaires, champignon de paris en tempura, toast de pain de campagne aux girolles et ail noir (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
Rôtie au sautoir, farce de petits filets aux blettes et ricotta ; épaule confite à l'origan de Pantelleria, billes de brocoli, jus d'agneau réduit au vinaigre de Barolo (L, O).

TERRE & MER

Tortellini
Façon vitello tonnato, câpres, tomates confites, olives Taggiasche (L, O, G, P, F).

VÉGÉTAL

Artichaut bouquet
Artichaut bouquet cuit en barigoule, purée d'artichaut, artichaut frit, sauce barigoule à la truffe d'automne, ail noir de Voghiera (G).

Mezzelune de cèpes
Bouillon de chanterelle à la truffe, truffe d'Automne (G,L)

POISSONS

Saint-Pierre
Filet cuit à l'huile d'olive, potimarron en purée à l'orange, soupçon d'amaretti, jus d'arête au potimarron (P, G, F,L).

La pêche locale de Christian
Soyeux de chou-fleur et maïs, sommités de chou-fleur rôties, émulsion de fumet de poisson réduit, colatura di alici (P).

PLATEAU DE FROMAGES

Une sélection de fromages de Provence de Lou Canestou, soigneusement choisie par Josiane Deal, MOF 2004, accompagnée d'une sélection par Marco Lanteri, célébrant l'excellence des terroirs provençaux et italiens (L).

DESSERTS

Tiramisu
Mousse mascarpone, croustillant au praliné café, fines tuiles, sorbet mascarpone et café (G, O, F, L).

Myrtille
Confit et sorbet myrtille, mousse pignon de pin, gel aux bourgeons de pin, granola au miel de Meyreuil et pignon de pin (O, F).

Trompette de la mort et noisette
Ganache chocolat blanc à la noisette du Piemont, crème de pleurote, purée trompette de la mort, crumble noisette, caramel champignon (F,L,G).

Chocolat et bière d'Aix-en-Provence Aquae Maltae
Mousse chocolat 63% Valrhona, orge perlé grillé façon riz au lait, glace au caramel de bière, crumble chocolat (O, L).

Allergènes · M : mollusques · C : crustacés · F : fruits à coques · P : poissons · G : gluten · L : lactose · O : œuf

Prix en euros TTC · Service compris · Viandes origine France