

Hors d'œuvre

|  |      |
|--|------|
| Soupe de poissons de roche, pommes de terre safranées, aioli et tuile dentelle au parmesan | 25 € |
| Lisette marinée, asperges fondantes, coquillages à la marinière, tartare de légumes        | 26 € |
| Velouté de topinambours, escalope de foie gras poêlée, émulsion à la truffe noire          | 18 € |
| Marbré de foie gras parfumé aux zestes de citron, petite brioche au beurre                 | 26 € |

Prix nets, taxes et service inclus / *Net prices, tax and service included* - Boissons non comprises / *Beverage excluded*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

*Bœuf et agneau nés, élevés & abattus en France.*

*Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011), dont la liste est disponible à la réception.  
Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale*

Plats

|   |      |
|---|------|
| Turbot au beurre moussoux, purée fine de céleris truffée, fèves mitonnées, jus léger          | 39 € |
| Médaille de lotte rôti, salsifis braisés, sauce au chorizo, lamelles de poutargue et coques   | 39 € |
| Agneau de la roque d'Anthéron bio, rosace de pommes de terre aux oignons confits, jus léger   | 36 € |
| Tournedos « Rossini », filet de bœuf, foie gras poêlé, truffe noire du Vaucluse, sauce Madère | 48 € |

Prix nets, taxes et service inclus / *Net prices, tax and service included* - Boissons non comprises / *Beverage excluded*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

*Bœuf et agneau nés, élevés & abattus en France.*

*Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011), dont la liste est disponible à la réception.  
Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale*

Fromages

Chariot de fromages affinés, confiture du moment 19 €

Desserts

Plateau de desserts 15 €

Assiette de fruits découpés et sorbets 12 €

Crème glacée et sorbets de la Maison Casalini, artisan glacier 4 € La boule

Crème glacée : Café, chocolat, pistache, vanille, noisette, amande

Sorbets : poire, citron, fraise, mangue, melon, noix de coco

Prix nets, taxes et service inclus / *Net prices, tax and service included* - Boissons non comprises / *Beverage excluded*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

*Bœuf et agneau nés, élevés & abattus en France.*

*Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011), dont la liste est disponible à la réception.  
Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale*

**Villa Saint-Ange remercie ses partenaires producteurs**

Yves Berenguer : Le vivier, mareyeurs ; situé à Bouc Bel air

La ferme du Vallon : volailles, œufs, céréales bio ; située à Velaux

Famille Gaymard : charcuterie de sanglier ; située à Venelles

Christlaine Alazard : les agneaux bio de la Roque d'Anthéron

L'europé ain ; située à Bourg en Bresse

Famille Giordano : maraîcher ; située à Meyreuil

Gaby-prim : fruits et légumes ; situé à Cadenet

Laurence Chaullier : Le Gaec Lou Miss, fromages de chèvres ; située à Meyreuil

Fromagerie Lemarié ; située à Aix-en-Provence

Antonio Casalini : Maître glacier ; situé à Fuveau

Maison Béchard : Calissons ; située à Aix-en-Provence

Boulangerie, La Fabrique à Pain ; située à Aix-en-Provence

Boulangerie, Au pavé du Roy ; située à Aix-en-Provence

Prix nets, taxes et service inclus / *Net prices, tax and service included* - Boissons non comprises / *Beverage excluded*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

*Bœuf et agneau nés, élevés & abattus en France.*

*Nos recettes peuvent contenir des allergènes majeurs (règlement UE n° 1169/2011), dont la liste est disponible à la réception.  
Tous nos plats et entrées sont susceptibles de contenir des traces de produits allergènes par contact du fait de la fabrication artisanale*