



POUR COMMENCER

Carpaccio de daurade royale, couteaux, glace chou-fleur ;
gel d'orange sanguine à la coriandre.

Asperges blanches, grenailles, pousses d'épinard.
Sauce hollandaise.

Bisque d'oursin : huîtres de Giol, radis roses, poireaux grillés.

Raviole d'oignons doux des Cévennes au genièvre, julienne de daïkon ;
velouté Vert.

ENSUITE

Petit épeautre du pays de Sault au parmesan, pointes d'asperges blanches.

Pavé de lieu jaune de ligne voilé de lard de Colonnata, carottes grillées ;
sauce au vin de palette.

Filet de sole meunière aux câpres, poudre de persil plat.
Fenouil, roquette et chorizo Jean Vignard.
Consommé de céleri-rave. +15€

Gigot d'agneau de lait Retour des Indes –
taillé en fines lamelles, enrobées du jus de cuisson au curcuma.
Pois chiches, tomates sèches et piquillos.
Salade de mâche et d'endive au Roquefort.

FROMAGES

Une sélection de fromages affinés par la Maison Lemarié : 25 € par personne.

DESSERTS

Tarte aux pommes du moment ;
chantilly agrémentée de nougatine.

Meringua tarta.

Pamplemousse givré.

Glace et carré de ganache chocolat Guanaja au Cognac Hennessy,
gavotte muscovado, Diamant cacao, moelleux lacté au cassis.

Salade de fruits frais, pochés et confits.

LE MENU ÂMA TERRA

Entrée, plat & dessert : 95 € par personne.

LES DÉJEUNERS ÂMA TERRA

Entrée & Plat **ou** Plat & Dessert : 75 € par personne.

Du Mercredi au Vendredi midi et hors jours fériés.

NOTRE ACCORD METS & VINS

Accord "Symphonie" : 65 € par personne.

*Un verre de vin différent accompagnant
l'entrée, le plat et le dessert, en harmonie avec vous.*

Prix en euros toutes taxes comprises.



TO START

Gilt-head bream carpaccio, razor clams, cauliflower ice-cream ;
Blood orange gel spiced with coriander.

White asparagus, grenaille potatoes, spinach leaves.
Sauce hollandaise.

Sea urchin bisque : oysters from Giol, pink radishes, grilled leeks.

Raviola of sweet onions from Les Cévennes region perfumed with juniper, daïkon turnip ;
velvety soup Vert.

THEN

Spelt from the region of Sault with parmesan cheese, white asparagus tips.

Line-fished pollack steak veiled with lard from Colonnata, grilled carrots ;
palette wine sauce.

Sole fillet cooked meunière with capers, parsley powder.
Fennel, rocket salad and chorizo Jean Vignard.
Celeriac consommé. + 15€

Leg of milk-fed lamb spiced Retour des Indes –
cut in thin slices, coated with the cooking juice spiced with turmeric.
Chickpeas, dried tomatoes and piquillos.
Lamb's lettuce salad and chicory with Roquefort cheese.

CHEESES

Une sélection de fromages affinés par la Maison Lemarié : 25 € par personne.

DESSERTS

Seasonal applet tart ;
whipped cream with nougatine.

Meringua tarta

Frosted grapefruit

Guanaja chocolate ganache and ice cream flavoured with Hennessy Cognac,
muscovado sugar gavotte, cocoa Diamant, milky moelleux with blackcurrants.

Fresh, poached and preserved fruits salad.

THE ÂMA TERRA MENU

Entree, main dish & dessert : 95 € per person.

ÂMA TERRA LUNCHES

Entree & Main Dish *or* Main Dish & Dessert : 75 € per person.

From Wednesday until Friday for lunch only (except on bank holidays).

OUR FOOD & WINE PAIRING

"Symphony" pairing : 65 € / person.

*A different glass of wine accompanying
starter, main course and dessert, in harmony with you.*

Prix en euros toutes taxes comprises.



ÂMA TERRA
HÔTEL VILLA SAINT-ANGE

7, Traverse Saint-Pierre, 13100 Aix-en-Provence
reservation@amaterra-restaurant.com
www.amaterra-restaurant.com / +33 (0) 4 42 95 10 10

ÂMA TERRA
PIERRE GAGNAIRE TT

