



## MENU DÉCOUVERTE

DU JEUDI 20 FÉVRIER AU VENDREDI 28 FÉVRIER 2025

Cœur d'artichaut braisé au curcuma,  
bâtonnets de Granny Smith, bleu d'Auvergne, sorbet à la moutarde verte.

*ou*

Soupe de poisson de roche, filet de rouget-barbet cuit à l'unilatéral,  
légumes de saison signés Bruno Cayron, toast de rouille aux petits Basques.



Chapon de Méditerranée cuit à l'étuvé, polenta croustillante aux olives,  
cime di rapa en deux déclinaisons, vierge de légumes au basilic.

*ou*

Agneau de lait de La Roque d'Anthéron en trois cuissons :  
gigot rôti, morille farcie d'épaule confite, côtelette grillée au romarin,  
purée de pommes de terre, pulpe d'ail noir d'Aomori, jus court au thym citron.



Baba aux rhums,  
mangues et poire parfumé à la verveine,  
crème fouettée et sorbet au vieux rhum ambré.

*ou*

Tarte au chocolat onctueuse,  
aux cajous pralinés, cœur coulant au caramel, biscuit craquant et glace au gianduja.

*Menu : 65 € par personne.*

*Accord Mets & Vins : 65 € par personne.*

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

# AMT MENU DÉCOUVERTE

ÂMA TERRA  
HÔTEL VILLA SAINT-ANGE

7, Traverse Saint-Pierre, 13100 Aix-en-Provence

[reservation@amatterra-restaurant.com](mailto:reservation@amatterra-restaurant.com)

[www.amatterra-restaurant.com](http://www.amatterra-restaurant.com)

+33 (0) 4 42 95 10 10