



Menu de Mars

Déjeuner et Dîner à partir du Vendredi 28 Février
au Dimanche 29 Mars 2020

Menu : 65€ Par personne.

Accord mets et vins : 35€ Par personne.

1 verre de vin servi avec l'entrée, plat & dessert.

Eaux minérales, jus de fruits et soft à volonté

Café, thé ou infusion.

Tout Compris : menu & accord mets et vins

100€ TTC par personne.

Chariot de Fromages Affinés

Maître fromager Lemarié Aix-en-Provence

En supplément : 19€ par personne.

Accord Taylor's Single Harvest Porto 1969 – 1 cl – 10€.

Lisette marinée, asperges fondantes, coquillages à la marinière,
tartare de légumes

Pouilly Fuissé – Domaine Pierre Vessigaud – Vieilles Vignes

Ou

Marbré de foie gras parfumé aux zestes de citron,
petite brioche au beurre

Muscat Beaume de Venise – La Pigeade

Filet de veau, purée de pomme de terre truffée, jus de roquette.

Luberon – Mas Lauris Bio - Inopinée

Finger panacotta aux agrumes

Poiré - Eric Bordelet - Granit

Ou

Fruits en salade façon Impératrice Eugénie

Poiré - Eric Bordelet - Granit

Mignardises.

Café, thé ou infusion

Sur réservation : reservation@villasaintange.com – Téléphone : 04.42.95.10.10

Le tarif inclut les taxes et service - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

Si vous avez une intolérance alimentaire, veuillez nous l'indiquer lors de votre réservation.