



DÉJEUNERS & DÎNERS

Menu (hors boissons) : 95 € par personne.

Menu avec Accord Mets & Vins : 55 € par personne.

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

En supplément du Menu :

Une sélection de fromages affinés

par la Maison Lemarié (à Aix-en-Provence) 24 €

Accord Taylor's Single Harvest Porto 1969 – 2 cl 25 € / 4 cl 40 €

LES DÉJEUNERS ÂMA TERRA

Du Lundi au Vendredi midi

Entrée & Plat au choix

ou

Plat & Dessert au choix

(Eaux minérales & café inclus)

75 € par personne.

Prix en euros toutes taxes comprises

Carpaccio de dorade royale, couteaux, glace ortie.

Gelée de citron fumé, concombre au sel.

Chablis, Domaine Fèvre, 2021

Bouillon forestier : raviole d'aubergine, cèpes, céleri-rave et raisins frais.

Patience, Ludovic Blairon

Lobe de foie gras de canard poché dans un consommé au Banyuls,

fondue d'oignons rouges au cassis.

Brioche toastée.

Saint Joseph, Lyseras, 2021

Biscuit de haddock, émincé de choux blancs, crevettes grises.

Pouilly Fuissé, Pierre Vessigaud, 2020

Nage glacée d'huîtres de l'étang de Thau et moules de bouchot.

Toast Gaya : rilette de sardine à la coriandre, banane givrée, gingembre frais.

Grand Blanc, Château de Sannes, 2020



Terrine chaude de veau fermier, topinambours, Paris boutons
et raisins blonds au curry vert.

Mercurey Perrière, Domaine de Belleville, 2019

Aiguillettes de canard Burgaud en bigarade, feuille de chou grillée voilée de poudre d'amande,
marmelade de quetsche et chou rouge.

Domaine des Terres Blanches, Baux-de-Provence, 2018

Tranche épaisse de thon rouge, daube de poulpe au Vacqueyras,
artichauts poivrés aux anchois, pourpier.

Tempier Rosé 2021

Pavé de loup de Méditerranée poché à l'huile d'olive.

Rilette de rouget, légumes vapeur.

Jus de bouillabaisse.

Patrimonio, Domaine Gentile, 2021



Poêlée de mirabelles et raisins muscat, voile de citron.

Velouté de prune d'Ente au miel toutes fleurs.

Dentelle muscovado.

Arlette aux figues de Solliès, crème paresseuse aux groseilles.

Cassis / Cassis.

Gelée d'olives noires de Nyons : pâte d'orange, dacquoise à l'huile d'olive,
salade de roquette et framboise.

Tarte aux pommes Gaya, chantilly au Calvados.

(À commander au début de votre repas)

Chocolat Villa Saint-Ange.

Champagne Brut Philipponnat Royale Réserve



LUNCHES & DINERS

Menu (without drinks) : 95 € / person.

Menu with Wine Pairing : 55 € / person.

A different glass of wine accompanying starter, mains and dessert.

En supplément du Menu :

Une sélection de fromages affinés

par la Maison Lemarié (à Aix-en-Provence) 24 €

Accord Taylor's Single Harvest Porto 1969 – 2 cl 25 € / 4 cl 40 €

ÂMA TERRA LUNCHES

From Monday to Friday

Choice of Starter & Main Course

or

Choice of Main Course and Dessert

(Mineral water & coffee included)

75 € / person.

Prices in euros all taxes included

Gilt-head bream carpaccio, razor clams, nettle ice cream.
Smoked lemon jelly, salty cucumber.

Chablis, Domaine Fèvre, 2021

Forestier broth : eggplant raviola, cepe mushrooms, celeriac and fresh grapes.

Patience, Ludovic Blairon

Duck foie gras poached in a consommé flavoured with Banyuls wine,
slow-simmered red onions with blackcurrants.
Toasted brioche.

Saint Joseph, Lyseras, 2021

Haddock flan, shredded white cabbage, shrimps.

Pouilly Fuissé, Pierre Vessigaud, 2020

Frozen nage of oysters from the étang de Thau and farm mussels.
Toast Gaya : sardine rilette with coriander, frosted banana, fresh ginger.

Grand Blanc, Château de Sannes, 2020



Warm farm veal terrine, sunchoke artichokes, small Paris mushrooms
and blond raisins spiced with green curry.

Mercurey Perrière, Domaine de Belleville, 2019

Thinly-sliced Burgaud duck in a bigarade sauce, grilled cabbage leaf veiled
with almond powder, quetsche plum and red cabbage marmalade.

Domaine des Terres Blanches, Baux-de-Provence, 2018

Thick slice of red tuna, octopus stew with Vacqueyras wine,
artichokes with anchovy, pourpier leaves.

Tempier Rosé 2021

Mediterranean bass steak poached in olive oil.
Mullet rilette, steamed vegetables.

Património, Domaine Gentile, 2021



Pan-sauteed yellow plums and muscat grapes, lemon veil.
Ente plums velvety soup flavoured with different flowers honey.
Muscovado sugar dentelle.

Arlette of figs from Solliès, paresseuse cream with redcurrants.
Blackcurrants / blackcurrants.

Jelly of black olives from Nyons : orange paste, dacquoise flavoured with olive oil,
rocket salad and raspberries.

Apple tart Gaya, whipped cream perfumed with Calvados.
(To order at the beginning of your meal)

Chocolat Villa Saint-Ange.

Champagne Brut Philipponnat Royale Réserve