



## Menu du Dîner de Septembre 2020

Menu : 65 € par personne.  
Accord mets et vins : 35 € par personne.  
1 verre de vin servi avec l'entrée, plat & dessert.

**Tout Compris : menu & accord mets et vins  
100 € TTC par personne.**

### Chariot de Fromages Affinés

Fromagerie Lemarié, Aix-en-Provence  
En supplément : 19€ par personne.  
Accord Taylor's Single Harvest Porto 1969 – 1 cl – 10€.

Rouleaux de Saumon gravlax, mascarpone à la noisette, cèpes au vinaigre  
*Igp vin des Allobroges « cuvée Argile blanc » Domaine des Ardoisières*  
Ou  
Œuf bio, crème de carotte, cèpe poêlé, siphon champignon-céleri pancetta de  
sanglier  
*Moulin à vent « Les Michelons » Yohan Lardy*  
Ou  
Marbré de foie gras au vin rouge épicé, chutney aux fruits du mendiant, pain  
d'épices toasté  
*Pouilly Fuissé « Vieilles vignes » Pierre Vessigaud*  
\*\*\*

Filet de Saint-Pierre rôti au beurre demi-sel, purée de cresson, artichaut, jus à  
l'oignon doux  
*Peypin d'aigues Luberon « Chasan » Ludovic Blairon*  
Ou  
Volaille de la ferme Régine, fondant aux blettes, cèpe snacké,  
jus tranché au lard de Colonnata  
*Château Beaulieu « villa Beaulieu »*  
Ou  
Filet de bœuf charolais, caillette aux herbes, pomme de terre sautées, jus au  
romarin  
*Palette - Château Crémade*

\*\*\*  
Baba au rhum, segment de pamplemousse, chantilly vanille  
Ou  
Le tout chocolat noir Valhrona Guanaja 70%  
Ou  
Tasse chocolat-café, noisettes caramélisées, glace vanille, espumas expresso  
Ou  
Coupe de glaces ou sorbet  
*Poiré « Granit » - Eric Bordelet*

Sur réservation : [reservation@villasaintange.com](mailto: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.