



POUR COMMENCER

Tartare de thon rouge de Méditerranée à l'huile d'olive, salade de haricots verts aux fines herbes.

Bouillon Zezette : légumes fanes de printemps, œuf poché, cubes de morue.

Bisque d'étrille : huîtres de Giol, fondue de poireaux, radis roses.

Velouté de petits pois, straciatella fumée à la moutarde de Crémone, pousses d'épinard ; écume de lait à la menthe.

ENSUITE

Pavé de loup grillé, artichauts poivrades au basilic, crème de parmesan tomate.
Petit épeautre du pays de Sault aux piquillos.

Blanc de Saint-Pierre au beurre d'anchois, concassée de tomate, concombre et pommes de terre nouvelles aux fines herbes.
Consommé de fenouil clarifié.

Cœur d'entrecôte Fin Gras du Mézenc grillée, confiture d'oignons rouges acidulée.
Pommes gaufrettes . mesclun . sauce au vin rouge de Palette.

Épaule d'agneau aux aromatiques,
Ratatouille aux olives noires de Nyons, roquette, tuile de polenta.

Risotto carnaroli au parmesan 40 mois et homard bleu (supplément 20€)

FROMAGES

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

DESSERTS

Tiramisu.
Sorbet citron, eau de fenouil gélifiée.

Pavlova de fruits rouges, chantilly Coquelicot.

Parfait glacé à la vanille de Madagascar marbré de cerises confites,
gelée de muscat de Beaufort-de-Venise.

Tarte soufflée chocolat (origine Pérou) ; glace chocolat (origine Guatemala) ;
noisettes et amandes caramélisées.

Glaces et sorbets du jour.

Salade de fraises ; Chantilly basilic.

LE MENU ÂMA TERRA

Entrée, Plat & Dessert : 95 € par personne.

LES DÉJEUNERS ÂMA TERRA

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

Du lundi au vendredi pour le déjeuner uniquement (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

Mediterranean red tuna tartare with olive oil,
green bean salad with fine herbs.

Bouillon Zezette : spring vegetables, poached egg, cod cubes

Velvet crab bisque : oysters from Giol, slow-simmered leeks,
pink radishes.

Peas velvety soup, smoked straciatella cheese with mustard di Cremona,
spinach leaves ; milk foam perfumed with mint.

THEN

Grilled sea bass steak, small artichokes with basil, parmesan cheese cream
with tomato.
Spelt from Le Sault region with piquillos.

White of Saint-Pierre with anchovy butter, crushed tomato, cucumber and
new potatoes with fine herbs.
Clarified fennel consommé.

Grilled Fin Gras du Mézenc beef heart of rib steak, tangy red onions jam.
Gaufrette potatoes . mesclun salad . sauce flavoured with red Palette wine

Lamb's shoulder perfumed with aromatics, served with a spoon.
Ratatouille with black olives from Nyons, rocket salad, polenta tuile.

Carnaroli rice risotto with parmesan cheese 40 months aged with blue
lobster. + 20€

CHEESES

A selection of Maison Lemarié's cheeses : 25 € / person.

DESSERTS

Tiramisu.
Lemon sorbet, jellified fennel water.

Pavlova with red berries, whipped cream Poppy.

Frozen parfait flavoured with vanilla from Madagascar marbled with preserved cherries,
jelly of Beaumes-de-Venise muscat wine.

Souffleed tart of chocolate (from Peru), ice cream of chocolate (from Guatemala) ;
caramelized hazelnuts and almonds.

Ice creams and sorbets of the day.

Strawberry salad ; basil whipped cream.

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 Monday 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 dish 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 GAGNAIRETT

