



POUR COMMENCER

Asperges blanches en mimosa,
vinaigrette à la moutarde à l'ancienne,
poutargue de Vahé.

Fruits de mer et crustacés en raviole impression iodée d'Arroche de la Côte Bleue,
pulpes de cresson, huile verte d'ail des ours.

Soupe de poisson de roche,
filet de rouget-barbet cuit à l'unilatérale,
légumes de saison, toast de rouille à la tomme Corse.

Salade de barbe de capucin et pissenlit,
œuf fermier mollet et friand, magret de canard fumé.

ENSUITE

Loup de ligne en aioli, légumes de saison de nos maraîchers.

Agneau de lait de La Roque d'Anthéron en trois cuissons :
cannelloni d'aubergines à la brousse du Rove,
onctueuse purée de pommes de terre, jus de cuisson aux aromates.

Filet de bœuf du Limousin au poivre noir de Malabar,
pommes pont-neuf croustillantes.

FROMAGES

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

DESSERTS

Barre de grué de cacao, biscuit moelleux
crémeux chocolat du Pérou, praliné et glace sarrasine

Fraicheur d'agrumes en variation, meringue croustillante et sorbet maison.

Soufflé signature Villa Saint-Ange.

Fraisier en sablé crouillant, tartare de fraise gariguette, sorbet 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.*

*La liste des allergènes vous sera communiquée sur demande
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé
Viandes d'origine française*

ÂMA TERRA



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

