



PIERRE GAGNAIRE

FÊTE DES MÈRES
À VILLA SAINT-ANGE
DIMANCHE 26 MAI 2024

Menu (hors boissons) : 95 € par personne.

Accord Mets & Vins : 65 € par personne.

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

*En supplément du Menu :
Une sélection de fromages affinés
par la Maison Lemarié (à Aix-en-Provence) 25 € par personne*

Prix en euros toutes taxes comprises

Tartare rouge de Méditerranée à l'huile d'olive, courgettes fleurs du pays aixois en tempura.

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence, Domaine Camaïsette
"Cuvée Amadeus"



Pavé de loup grillé, artichaut poivrade au basilic, crème de parmesan.

AOC Palette, Château Henri Bonnaud



Calisson Aixois, billes de melon pochées au zeste d'agrumes, sorbet orange sanguine et crème diplomate au romarin.

Champagne Mailly rosé Grand Cru



PIERRE GAGNAIRE

MOTHER'S DAY
AT VILLA SAINT-ANGE
SUNDAY 26TH MAY 2024

Menu (without drinks) : 95€ per person

Accord Mets & Vins : 65€ per person

A different glass of wine served with the cold entree, the warm entree, the main dish and the dessert

*In addition to the menu :
A selection of Maison Lemarié's cheeses (in Aix-en-Provence) 25 €*

Prices in euros including all taxes

Mediterranean red tartare with olive oil, Aix-en-Provence courgette flowers in tempura.

AOP Côteaux d'Aix-en-Provence, Domaine Camaïsette
"Cuvée Amadeus"



Grilled sea bass steak, small artichokes with basil, parmesan cheese cream with tomato.

AOC Palette, Château Henri Bonnaud



Calisson Aixoïis, melon balls poached in citrus zest, blood orange sorbet and rosemary crème diplomate.

Champagne Mailly rosé Grand Cru



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

