



LE SAINT ESTÈVE

Mathias Dandine

Le Saint-Estève - Mathias Dandine... Aux Lodges Sainte-Victoire

*Un instant gastronomique raffiné
pour un déjeuner ou dîner en amoureux,
entre amis, pour les affaires ou en famille,
où notre équipe saura répondre à chacune de vos envies.*



*La route qui part d'Aix-en-Provence serpente dans les chênes.
Dans l'un des virages, on peut entrer dans le domaine et se garer près de la fontaine.
En entrant au St Estève, on ne devine pas encore le panorama qui nous attend.
C'est en s'installant sur la terrasse ou dans la salle
que l'on découvre la vue qui nous est réservée :
Sainte-Victoire est juste là et nous sommes à ses pieds.*

*Nul ne peut croire qu'à quelques minutes seulement du Cours Mirabeau
et de la Rotonde, on puisse poser les yeux avec tant d'émerveillement
sur une campagne aussi paisible.*

Sur la route Cézanne . . .

Les entrées

Asperges vertes de « Roques-Hautes de L'ami Sylvain » et poulpe à la plancha Brousse du Montaignet « comme au Rove » aux herbes Sauce vierge d'olives et huile d'olive aux citrons de Menton	49€
Lasagne de morilles et févettes Jus de braisage / parmesan vieux Mousseux ail des ours	54€
Pan Bagna de légumes cru de saison / jeunes pousses Crevette Carabinéros/ poutargue / Sauce Bagna Cauda	58€

Les Plats

Rouget de roche en filet cuit au grill Barigoule d'artichauts / soupe de moule au safrande Mallemort	60€
Ombrine de méditerranée Petit pois / jus de carottes glacée / « céb » Côte de romaine / mousseux de cosses	65€
Homard bleu rôti Printanières de légumes / bouillon « AïgoBoulido » Accras de pince au jus corsé	82€
Châteaubriand de Bœuf de race Française Carotte glacée / mousseline / Toti de foie gras aux herbes Jus de bordelaise et pousse de salade	69€
Lapin farci « comme une porchetta » Pomme de terre farcie / Ragouts aux févettes / printanière jus à la sarriette de nos collines	60€
Ris de veau de lait Asperges blanches « snackées » / jus de réduction au vin de Xérès Condiments citron / câpres / ciboule	69€
<u>Plateau de fromages de notre sélection . . .</u> Caponata, confiture de saison	22€

Prix nets

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.
Les viandes sont d'origines française / Les poissons et crustacés sont sauvages

« *Sainte Victoire* »

*Asperges vertes de « Roques-Hautes de L'ami Sylvain » et poulpe à la plancha
Brousse du Montaignet « comme au Rove » aux herbes
vierge d'olive et huile d'olive aux citrons de menton*

Lasagne de morilles et fèves

Jus de braisage / parmesan vieux

Mousseux d'ail des ours

Lapin farci « comme une porchetta »

*Pomme de terre farcie / Ragouts aux fèves / printanière
jus à la sarriette de nos collines*

sélection de fromage . . .

Caponata / Confiture de saison

et /ou

La douceur . . .

Annoncée de bouche à oreille par notre Maître d'hôtel

4 Services : 99€

5 Services : 109€

« *Signature de Mathias ...* »

*Asperges vertes de « Roques-Hautes de L'ami Sylvain » et poulpe à la plancha
Brousse du Montaignet « comme au Rove » aux herbes
vierge d'olive et huile d'olive aux citrons de menton*

*Pan Bagna de légumes cru de saison / jeunes pousses
Crevette Carabinéros / poutargue / Sauce Bagna Cauda*

Lasagne de morilles et fèves

jus de braisage / parmesan vieux

Mousseux d'ail des ours

Homard bleu rôti

Printanières de légumes / bouillon « Aïgo Boulido »

Accras de pince au jus corsé

Ris de veau de lait

Asperges blanches « snackées » / jus de réduction au vin de Xérès

Condiments citron / câpres / ciboule

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Caponata /confiture de saison

Le grand dessert . . .

149€

Prix nets

« Menu Club Affaire Le Saint Estève »

Du lundi au vendredi au déjeuner sauf jours fériés

Les mises en bouche

« Sainte Victoire »

Asperges vertes de « Roques-Hautes de L'ami Sylvain »

*Brousse du Montaignet « comme au Rove » / Petite salade de pousses
huile d'olive et citron de menton / fin velouté*

Rouget de roche en filet cuit au grill

*Barigoule d'artichauts / soupe de moule au safran de Mallemort
et/ou*

Lapin farci « comme une porchetta »

*Pomme de terre farcie / Ragouts aux févettes / printanière
jus à la sarriette de nos collines*

Plateau de fromages de notre sélection . . .

*Caponata / Confiture de saison
et /ou*

La douceur . . .

Annoncée de bouche à oreille par notre Maître d'hôtel

2 Actes 59€ (déjeuner)

3 Actes 79€ (déjeuner)

4 Actes : 99€

5 Actes : 109€

Un verre de vin et boisson chaude 10€

Deux verres de vin et boisson chaude 15€

Nos pâtisseries . . .

Douceur au miel de Sainte Victoire

Tuile croustillante cœur aux citrons de Menton

Gelée au champagne / Crème glacée à l'hibiscus 22€

Tarte soufflée au chocolat

caramel beurre salé / grué cacao

sorbet orange et suprême 22€

Les Fraises ciflorette de l'ami Lucien à Salon de Provence

A la façon d'une Pavlova /sorbet / jus / tuiles 22€

Baba au rhum de « Tradition »

Chantilly / punch rhum / glace vanille 22€

Nos Sorbets et glaces

20€