



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

Fleurs de courgettes farcies «façon ménagère » Mousseline de courgettes et basilic Bisque de langoustines	50€
Gamberoni rosso/ légumes de la soupe au pistou Velouté de coco de pays / lonzo / pistou / tomates fraîches	58€
Pan Bagna de légumes cru de saison / jeunes pousses Crevette Carabinéros/ poutargue / Sauce Bagna Cauda	58€
Emietté de crabe aux agrumes Caviar Daurenki Tsar Impérial® PETROSSIAN 10 gr Tarama aux herbes / Salicorne et radis	65€

Les Plats

Turbot de ligne orange et thym Soupe de favouilles au safran de Mallemort Les légumes de la « bouille » / mousseline de roche	69€
Loup de ligne en croute «Stockfish à la Niçoise » Pommes de terre au jus / tomates et poivrons Coulis d'olives	65€
Homard bleu rôti Raviole de brousse / citron / tomates Crème de courgette et vierge d'été	82€
Châteaubriand de Bœuf de race Simmental Bavière Artichauts à la barigoule / coulis de tomates et poivrons Jus de bœuf des Mariniers	69€
Pigeon « Miéral » cébettes / cerises / lait d'amande / panisses jus de réduction	59€
Ris de veau de lait et langoustine Courgettes du jardin / cébettes / citron « bio » Fricassée de haricots coco et haricots verts	69€
<u>Plateau de fromages de notre sélection . . .</u> Caponata, confiture de saison	22€

Prix nets / Service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes

Les viandes sont d'origines française sauf mention contraire / Les poissons et crustacés sont sauvages

« *Sainte Victoire* »

Gamberoni rosso / légumes de la soupe au pistou
Velouté de coco / lonzo / pistou / tomates fraîches

Fleurs de courgettes farcies «façon ménagère»

Mousseline de courgettes et basilic

Bisque de langoustines

Pigeon « Miéral »

cébettes / cerises / lait d'amande / panisses

jus de réduction

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Caponata / Confiture de saison

et /ou

La douceur . . .

Annoncée de bouche à oreille par notre Maître d'hôtel

4 Services : 105€

5 Services : 115€

« *Signature de Mathias ...* »

Emietté de crabe aux agrumes

Caviar Daurenki Tsar Impérial® PETROSSIAN

Tarama aux herbes / Salicorne et radis

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

Fleurs de courgettes farcies «façon ménagère»

Mousseline de courgettes et basilic

Bisque de langoustines

Homard bleu rôti

Raviole de brousse / citron / tomates

Crème de courgette et vierge d'été

Ris de veau de lait et langoustine

Courgettes du jardin / cébettes / citron

Fricassée de haricots coco et haricots verts

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Caponata /confiture de saison

Le grand dessert . . .

149€

Prix nets / Service compris

« Menu Club Affaire Le Saint Estève »

Du lundi au vendredi au déjeuner sauf jours fériés

Exemple

Les mises en bouche

« Sainte Victoire »

Gamberoni rosso / légumes de la soupe au pistou
Velouté de coco / lonzo / pistou / tomates fraîches

Loup de ligne en croute « Stockfish à la Niçoise »
Pommes de terre au jus / tomates et poivrons
Coulis d'olives

ou

Selle d'agneau et petit farci « comme Victoria »
Bohémienne d'aubergines / vierge de tomate
Jus à la sarriette

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 60€ (déjeuner)

3 Actes 80€ (déjeuner)

4 Actes : 105€

5 Actes : 115€

Formule :

Un verre de vin 14 cl et boisson chaude 10€
Deux verres de vin 14 cl et boisson chaude 15€

Prix nets / Service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes

Les viandes sont d'origines française sauf mention contraire / Les poissons et crustacés sont sauvages

Nos pâtisseries . . .

<i>Tarte à la vanille de Madagascar</i> <i>Macération de fruits rouges au poivre de Timut et au Safran</i> <i>Crème glacée aux baies rouges</i>	22€
<i>Tarte soufflée au chocolat</i> <i>caramel beurre salé / grué cacao</i> <i>Glace orange et suprême</i>	22€
<i>Croq' feuille à la vanille</i> <i>Sauté de prunes du jardin</i> <i>Quetsche compotées / vin de la Treille</i>	22€
<i>Baba au rhum de « Tradition »</i> <i>Chantilly / punch rhum / glace vanille</i>	22€
<i>Nos Sorbets et glaces</i>	20€

Prix nets / Service compris