



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

Flours de courgettes farcies «façon ménagère » Mousseline de courgettes et basilic Bisque de langoustines	50€
Lasagne de cèpes de printemps Confit d'oignons à la sarriette Mousseux d'une persillade	54€
Pan Bagna de légumes cru de saison / jeunes pousses Crevette Carabinéros/ poutargue / Sauce Bagna Cauda	58€
Emietté de crabe aux agrumes CaviarDaurenki Tsar Impérial® PETROSSIAN 10 gr Tarama aux herbes / Salicorne et radis	65€

Les Plats

Turbot de ligne orange et thym Soupe de favouilles au safrande 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 Printanières de légumes / bouillon « AïgoBoulido » Accras de pince au jus corsé	82€
Châteaubriand de Bœuf de race Arichauts à la barigoule / coulis de tomates et poivrons Jus de bœuf des Mariniers	69€
Selle d'agneau et petit farci « comme Victoria » Bohémienne d'aubergines / vierge de tomate Jus à la sarriette	59€
Ris de veau de lait 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

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

« *Sainte Victoire* »

Emietté de crabe aux agrumes
Caviar Daurenki Tsar Impérial® PETROSSIAN
Tarama aux herbes / Salicorne et radis

Fleurs de courgettes farcies «façon ménagère»
Mousseline de courgettes et basilic
Bisque de langoustines

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

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
Printanières de légumes / bouillon « AïgoBoulido »
Accras de pince au jus corsé

Ris de veau de lait
Courgettes du jardin / cébettes / citron « bio »
Fricassée de haricots coco et haricots verts

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 »

« Sainte Victoire »

Emietté de crabe aux agrumes

Caviar Daurenki Tsar Impérial® PETROSSIAN

Tarama aux herbes / Salicorne et radis

Fleurs de courgettes farcies «façon ménagère »

Mousseline de courgettes et basilic

Bisque de langoustines

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€

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€