



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 » Brousse du Montaignet « comme au Rove » / Petite salade de pousses huile d'olive et citron de menton / fin velouté | 49€ |
| Ecrevisses et artichauts poivrades barigoule jus de nage réduite / févettes et ail nouveau pousses de pissenlits à l'huile d'olive | 54€ |
| Œuf de la ferme au Caviar Baeri Impérial PETROSSIAN 10 Gr Pan Bagna de légumes de saison / poutargue et oursins | 65€ |

Les Plats

| | |
|---|-----|
| Rouget de roche en filet cuit au grill Barigoule d'artichauts / soupe de moule au safran de Mallemort | 60€ |
| Saint Pierre cuit au plat peau d'orange et romarin Printanières de légumes / jus de « céb » au fenouil sec | 65€ |
| Homard bleu rôti Fenouil de la Cayre de Valjancelle / jus corsé anisé « Cappelletti » lard / truffes noires | 82€ |
| Châteaubriand de Bœuf de race Française Carotte glacée / mousseline / Toti de foie gras aux herbes Jus de bordelaise et pousse de salade | 69€ |
| Selles d'agneau « Comme on l'aime en Provence » Pommes de terre farcie / Ragouts aux févettes / printanière jus à la sarriette de nos collines | 62€ |
| Pigeon de chez Miéral cuit en cocotte Crème de petits pois / Asperges voilettes rôties Petits pois à la française / jus | 60€ |
| <u>Plateau de fromages de notre sélection . . .</u> Caponata, confiture de saison | 22€ |

Prix nets

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.

« *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

Pigeon de chez Miéral cuit en cocotte
Crème de petits pois / Asperges violettes rôties
Petits pois à la française / jus

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 : 99€

5 Services : 109€

« *Signature de Mathias ...* »

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 la Riviera / fin velouté/

Œuf de la ferme au Caviar
Baeri Impérial PETROSSIAN
Pan Bagna de légumes de saison / poutargue et oursins

Ecrevisses et artichauts poivrades barigoule
jus de nage réduite / fèves et ail nouveau
pousses de pissenlits à l'huile d'olive

Homard bleu rôti
Fenouil de la Cayre de Valjancelle / jus corsé anisé
« Cappelletti » lard / truffes noires

Selles d'agneau « Comme on l'aime en Provence »
Pommes de terre farcie / Ragouts aux fèves
jus à la sarriette de nos collines

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*

Pigeon de chez Miéral cuit en cocotte

*Crème de petits pois / Asperges voilettes rôties
Petits pois à la française / jus*

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€