

*Julien Le Goff et son Chef exécutif Mathieu Vastel sont
heureux de vous accueillir*

A la carte

Les entrées

Palet aux morilles Jaune d'œuf acidulé Asperges blanches et noisettes du Piémont Jus de volaille au vin jaune	59€
Noix de saint jacques rôties Asperges vertes et truffe Sabayon sarrasin et jus de bardes	69€
Langoustine rôtie Petits pois à la française, girolles et gnocchis Crèmeux laitue et caviar « kristal » Kaviari	75€

Les plats

Bouillabaisse façon Saint Estève Poisson de roche et panisse Variations de fenouil et soupe de roche Condiment kumquat et pastis	65€
Bar de ligne Crèmeux et croustillant de salsifis Crème soubise Jus d'arrêtes corsé et coquillages	72€
Filet de bœuf maturé Déclinaisons d'artichaut barigoule Morilles farcies et truffe noire Tuber Melanosporum Jus corsé	82€
Ris de veau grillé aux agrumes Asperges blanches gratinées de S. Coudray Caviar « kristal » Kaviari	89€
Agneau de lait en 3 temps Olives Taggiasche, citron confit et brousse du Rove Ragout de fèves et jus d'agneau	78€
<u>Suggestion végétarienne</u>	
Composition du chef sur-mesure Dépend des arrivages quotidiens	68€
Plateau de fromages de notre sélection...	24€

Merci de signaler toute intolérance ou allergie au maitre d'hôtel

Sainte Victoire

Palet aux morilles

Jaune d'œuf acidulé
Asperges blanches et noisettes du Piémont
Jus de volaille au vin jaune

Bouillabaisse façon Saint Estève

Poisson de roche et panisse
Variations de fenouil et soupe de roche

Agneau de lait

Olives Taggiasche, citron confit et brousse du Rove
Ragout de fèves et jus d'agneau

Plateau de fromages de notre sélection ou notre Colonel rafraîchissant

Le Chocolat-Passion

Mousse au chocolat et praliné croustillant
Gel et crème glacée à la passion

5 Services - 140€

Le menu est imposé pour l'ensemble des convives.

Signature

Palet aux morilles

Jaune d'œuf acidulé
Asperges blanches et noisettes du Piémont
Jus de volaille au vin jaune

Langoustine rôtie

Petits pois à la française, girolles et gnocchis
Crèmeux laitue et caviar « kristal » Kaviari

Bar de ligne

Crèmeux et croustillant de salsifis
Crème soubise
Jus d'arrêtes corsé et coquillages

Bouillabaisse façon Saint Estève

Poisson de roche et panisse
Variations de fenouil et soupe de roche

Agneau de lait

Olives Taggiasche, citron confit et brousse du Rove
Ragout de fèves et jus d'agneau

Notre Colonel rafraîchissant

Le Palet Framboise Citron

Mousse chocolat blanc citron
Glace à l'huile d'olive
Coriandre fraîche

7 Services - 190€

Le menu est imposé pour l'ensemble des convives jusqu'à 13h le midi et 21h le soir.

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition
Les viandes sont d'origine U.E

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition
Les viandes sont d'origine U.E