



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.*



LE SAINT ESTÈVE

Matthias Gandine

A la carte

Les entrées

Fleur de courgette farcie / Langoustines « XXL » Velouté de courgette Zapalito / Herbes Potagères	69€
Truffes d'été / Tomates Bio de Provence et pommes de terre La Brousse du Rove brassée aux truffes Condiments / Huile d'olive maturée	52€
Légumes primeurs des marchés de Provence Lasagne aux verts, sauce « Bagna cauda »	52€
Crabe Emietté aux herbes Caviar Daurenki Impérial® Petrossian Artichauts de Provence / Salicorne et orange	69€

Les Plats

Homard Bleu laqué au jus Risotto petit épeautre truffé / Fricassée de girolles boutons	89€
La pêche du jour Pommes de terre à l'anis / Fenouil fondant Favouille farcie de l'ami « Guy » / Toti de rouille Soupe de poisson de roche	62€
Turbot rôti au thym de Sainte Victoire Barigoule d'artichauts / Purée de pois chiche Jus d'oignon au safran de Mallemort	64€
La Canette « Sauce Apicius » / Cromesquis épicé Pêches au jus / Polenta blanche aux pignons de pin	62€
Carré d'agneau rôti en croûte d'herbe Cocotte de girolles et pommes de terre farcie Jus au romarin de Sainte Victoire	72€
Ris de veau au sautoir Saltimbocca d'aubergines et Crevettes Carabinéros Jus de veau Ratatouille	69€

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Confiture de saison	22€
---------------------	-----

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition

La viande bovine est d'origine française



LE SAINT ESTÈVE

Mathias Gandine

Nos Menus

Sainte Victoire

Truffes d'été / Tomates Bio de Provence et pommes de terre
La Brousse du Rove brassée aux truffes
Condiments / Huile d'olive maturée

Turbot rôti au thym de Sainte Victoire
Barigoule d'artichauts / Purée de pois chiche
Jus d'oignon au safran de Mallemort

La Canette « Sauce Apicius » / Cromesquis épicé
Pêches au jus / Polenta blanche aux pignons de pin

Plateau de fromages de notre sélection . . .
Confiture de saison

La douceur . . .
Annoncée de bouche à oreille par notre Maître d'hôtel

5 Services 125€

Signature de Mathias

Crabe Emietté aux herbes
Caviar Daurenki Impérial ® Petrossian
Artichauts de Provence / Salicorne et orange

Fleur de courgette farcie
Velouté de courgette Zapalito / Herbes Potagères

Légumes primeurs des marchés de Provence
Lasagne aux verts, sauce « Bagna cauda »

La pêche du jour
Pommes de terre à l'anis / Fenouil fondant
Favouille farcie de l'ami « Guy » / Toti de rouille
Soupe de poisson de roche

Ris de veau au sautoir
Saltimbocca d'aubergines et Crevettes Carabinéros
Jus de veau Ratatouille

Plateau de fromages de notre sélection . . .
Confiture de saison

Le grand dessert . . .

7 Services 155€

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition
La viande bovine est d'origine française



LE SAINT ESTÈVE

Mathias Dandine

Menu Club Affaire

Du lundi au vendredi au déjeuner sauf jours fériés

Tomates Bio de Provence

« La cade comme sur la Rade » / Sorbet roquette
Condiments d'une Niçoise / Huile d'olive Cailleter

Turbot rôti au thym de Sainte Victoire

Cèpes d'été / Purée de pois chiche
Jus d'oignon au safran de Mallemort

et / ou

La Canette Rosa Berne « était le met préféré de Cézanne »

Mijoté de courgettes à la Marjolaine / Raviole de Daube
Jus aux olives

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Confiture de saison

et /ou

La douceur . . .

Annoncée de bouche à oreille par notre Maître d'hôtel

2 Services : 60€

3 Services : 80€

4 Services : 115€

5 Services : 125€

Formule 1 verre de vin et boisson chaude 12€

Formule 2 verres de vin et boisson chaude 16€



LE SAINT ESTÈVE

Mathias Gandine

Nos Pâtisseries

BY « Rudy Morel Chef Pâtissier »

Abricots de Provence « Clafoutis amandes » Taboulé aux fruits secs et basilic / Amandes caramélisées / Sorbet	22€
La cerise « Sur la branche » Façon Forêt Noir / Salade de cerises et sorbet	22€
Viro – Soulèu Chocolat « Grand Cru » / Praliné de Tournesol / Pollen de fleurs Crème Glacée au Calisson	22€
Baba au rhum de « Tradition » Chantilly / Punch rhum / Glace vanille	22€
Nos Sorbets et glaces	20€