

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

A la carte

Les entrées

Moule et Caviar « kristal » Kaviari Poireau crayon grillé Sauce onctueuse marinère	58€
Noix de Saint Jacques rôties au lard Colonatta Textures de topinambour et Trompette de la mort Jus de barde rôtie	78€
Foie Gras de canard « Tradition » à la truffe noire Brioche croustillante /Crèmeux de topinambour	62€

Les plats

Bouillabaisse façon Saint Estève Poulpe et encornet Pomme de terre safranée / Soupe de roche	65€
Bar rôti au Caviar « Kristal » Kaviari Choux-fleurs / Spaghettis au parfum de coquillage Jus iodé	89€
Filet de bœuf maturé Brioche de foie gras / Pressés de céleris à la truffe Jus corsé	75€
Dos de chevreuil rôti Textures de salsifis / Poires Croquets au sarrasin et truffes noirs « Melanosporum » Jus corsé	68€

Suggestion végétarienne

Risotto « Carnaroli » à la truffe noire Emulsion à la truffe noire « Melanosporum »	72€
Plateau de fromages de notre sélection...	24€

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

Prix nets service compris

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

Les viandes sont d'origine U.E



Sainte Victoire

Foie Gras de canard « Tradition » à la truffe noire
Brioche croustillante /Crémeux de topinambour

Bouillabaisse façon Saint Estève
Poulpe et encornet
Pomme de terre safranée / Soupe de roche

Dos de chevreuil rôti
Textures de salsifis / Poires
Croquets au sarrasin et truffes noirs « Melanosporum »
Jus corsé

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Autour de la poire
Espuma au thé Chaï / yuzu
Sorbet poire
5 Services 140€
Le menu est imposé pour l'ensemble des convives.

Signature

Foie Gras de canard « Tradition » à la truffe noire
Brioche croustillante /Crémeux de topinambour

Noix de Saint Jacques rôties au lard Colonatta
Textures de topinambour et Trompette de la mort
Jus de barde rôtie

Bar rôti au Caviar « Kristal » Kaviari
Choux-fleurs / Spaghettis au parfum de coquillage
Jus iodé

Bouillabaisse façon Saint Estève
Poulpe et encornet
Pomme de terre safranée / Soupe de roche

Dos de chevreuil rôti
Textures de salsifis / Poires
Croquets au sarrasin et truffes noirs « Melanosporum »
Jus corsé

Plateau de fromages de notre sélection . . .

La cacahuète
Espuma cacahuètes caramélisées / crumble cacahuètes
Confit exotique / gel passion / mangue
7 Services 190€
Le menu est imposé pour l'ensemble des convives jusqu'à 13h le midi et 21h le soir.