



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

Mathias Dandine

A la carte

Les entrées

Coquilles Saint Jacques snackées Hélianthis étuvées aux truffes Mousseux et jus de rôti	58€
Huîtres creuses de Camargue « BIO » Crème Vodka et Caviar Daurenki Pétrossian	69€
Emietté de crabes aux herbes Agrumes du littoral / Avocats en salade Huile d'olive « Nouvelle »	59€
Risotto Aquarello « crémeux » aux truffes noires Jus beurré truffé / Huile d'olive mûre	62€

Les Plats

Homard Bleu laqué au jus et Truffes blanches Gnocchi de courge / Chanterelles marinées / Jeunes pousses	95€
La pêche du jour Chanterelles jaunes / Pied de Mouton Mousseline de champignon / Jus corsé	64€
Sole cuite entière Petit épeautre en risotto aux trompettes de la mort Jus bouille / Vongole / citron	64€
Filet de Cerf / Foie gras d'oie poêlé Céleris / Groseille / Jeunes pousses et châtaigne Sauce « Grand Veneur »	62€
Mignon de veau « Rossini » Panais fondants aux truffes noires Jus corsé	72€
Bœuf Angus « cuit à la plancha » Carottes glacées au vin cuit Jus de Bordelaise	65€
<u>Plateau de fromages de notre sélection . . .</u> 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 Damine

Nos Menus

Sainte Victoire

Emietté de crabes aux herbes
Agrumes du littoral / Avocats en salade
Huile d'olive « Nouvelle

La pêche du jour
Chanterelles jaunes / Pied de Mouton
Mousseline de champignon / Jus corsé

Bœuf Angus « cuit à la plancha »
Carottes glacées au vin cuit
Jus de Bordelaise

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

Huîtres creuses de Camargue « BIO »
Crème Vodka et Caviar Daurenki Pétrossian

Coquilles Saint Jacques snackées
Hélianthis étuvées aux truffes
Mousseux et jus de rôti

Risotto Aquarello « crémeux » aux truffes noires
Jus beurré truffé / Huile d'olive mûre

Homard Bleu laqué au jus et Truffes blanches
Gnocchi de courge / Chanterelles marinées / Jeunes pousses

Mignon de veau « Rossini »
Panais fondants aux truffes noires
Jus corsé

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

Le grand dessert . . .

7 Services 165€

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

Menu Club Affaire

Du lundi au vendredi au déjeuner sauf jours fériés

*Emietté de crabes aux herbes
Agrumes du littoral / Avocats en salade
Huile d'olive « Nouvelle*

*La pêche du jour
Chanterelles jaunes / Pied de Mouton
Mousseline de champignon / Jus corsé*

et / ou

*Bœuf Angus « cuit à la plancha »
Carottes glacées au vin cuit
Jus de Bordelaise*

*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

Signature de Mathias aux truffes noires

La brouillade aux truffes noires de tradition

Coquilles Saint Jacques snackées

Hélianthis étuvées aux truffes

Mousseux et jus de rôti

Risotto Aquarello « crémeux » aux truffes noires

Jus beurré truffé / Huile d'olive mûre

Parmentier Contemporain

Des truffes noires et oignons paille Ménagère

Mignon de veau « Rossini »

Panais fondants aux truffes noires

Jus corsé

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Confiture de saison

Grand dessert

180 €



LE SAINT ESTÈVE

Mathias Gandine

Nos Pâtisseries

BY « Rudy Morel Chef Pâtissier »

Le Soufflé au chocolat Grand Cru « ITAKUJA » Caramel beurre salé / Mascarpone moussieux Glace Cacahuète	22€
« Ling'Opéra » Manjari Grand cru 64 % / Glace café « fumet » Sablé fleurs de sel / Irish cream	22€
Nuage meringué de marron et cassis Crémeux / Sorbet / Coulis châtaigne	22€
Baba au rhum de « Tradition » Chantilly / Punch rhum / Glace vanille	22€
Nos Sorbets et glaces	22€

20€