



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**

<b>Coquilles Saint Jacques</b> <i>Châtaignes / salade de rave / jus</i>	56€
<b>Marbré de foie gras et crevette Carabinéros</b> <i>Salade de champignon / mousseux de choux fleur / jus de carapace</i>	54€
<b>Pan Bagna de légumes cru de saison / jeunes pousses / Calamars</b> <i>Langoustines / poutargue / Sauce Bagna Cauda</i>	58€
<b>Huîtres «creuses » en gelée d'eau de mer</b> <b>Caviar Daurenki Tsar Impérial® PETROSSIAN</b> <i>Condiments / Crème Vodka</i>	65€

### **Les Plats**

<b>Daurade Royale</b> <i>Herbes potagères étuvées / Tartine de caviar PETROSSIAN</i> <i>Coquillages / Chlorophyle de persil / Jus citron et fenouil sauvage</i>	72€
<b>Rougets</b> <i>Artichauts barigoule / condiments</i> <i>Soupe de moule / mousseline / calamars</i>	65€
<b>Homard bleu rôti</b> <i>Cappelletti de cépes à la courge / Pignens « comme à Bormes »</i> <i>Mousseux de carapaces aux oursins</i>	82€
<b>Selle d'agneau / Cèpes rôtis au lard</b> <i>Crèmeux cépes / romaine / jus à la sarriette</i>	62€
<b>Châteaubriand de Bœuf de race « Irish Angus »</b> <i>Trompettes de la mort / foie gras poêlé / courge</i> <i>Gnocchis au jus de daube</i>	69€
<b>Dos de Chevreuil</b> <i>Persil Tubéreux / salade d'automne / sauce poivrade</i> <i>Cocotte de légumes Bio « Bruno Cayron »</i>	69€
<b><u>Plateau de fromages de notre sélection . . .</u></b> <i>Caponata, confiture de saison</i>	22€

*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 française, sauf mention contraire / Les poissons et crustacés sont sauvages.*

## « *Sainte Victoire* »

**Marbré de foie gras et crevette Carabinéros**  
*Salade de champignon / mousseux de choux fleur / jus de carapace*

**Coquilles Saint Jacques**  
*Châtaignes / salade de rave / jus*

**Selle d'agneau / Cèpes rôtis au lard**  
*Crèmeux cèpes / romaine / jus à la sarriette*

**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 : 105€ - 5 Services : 115€**

---

## « *Signature de Mathias ...* »

**Huîtres « creuses » en gelée d'eau de mer**  
**Caviar Daurenki Tsar Impérial® PETROSSIAN**  
*Condiments / Crème Vodka*

**Pan Bagna de légumes cru de saison / jeunes pousses / Calamars**  
*Langoustines / poutargue / Sauce Bagna Cauda*

**Coquilles Saint Jacques**  
*Châtaignes / salade de rave / jus*

**Homard bleu rôti**  
*Cappelletti de cépes à la courge / Pignens « comme à Bormes »*  
*Mousseux de carapaces aux oursins*

**Dos de Chevreuil**  
*Persil Tubéreux / salade d'automne / sauce poivrade*  
*Cocotte de légumes Bio « Bruno Cayron »*

**Plateau de fromages de notre sélection . . .**  
*Caponata / confiture de saison*

**Le grand dessert . . .**

**149€**

*Prix nets / Service compris*

## **« Menu Club Affaire Le Saint Estève »**

*Du lundi au vendredi au déjeuner sauf jours fériés*

### **« Sainte Victoire »**

**Marbré de foie gras et crevette Carabinéros**

*Salade de champignon / moussoux de choux fleur / jus de carapace*

#### **Rougets**

*Artichauts barigoule / condiments*

*Soupe de moule / mousseline / calamars*

*et /ou*

**Selle d'agneau / Cèpes rôtis au lard**

*Crèmeux cèpes / romaine / jus à la sarriette*

**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 60€ (déjeuner)**

**3 Actes 80€ (déjeuner)**

**4 Actes : 105€**

**5 Actes : 115€**

#### **Formule :**

**un verre de vin 14 cl et boisson chaude 10€**

**Deux verres de vin 14 cl et boisson chaude 15€**

**Prix nets / Service compris**

*Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes.*

*Nous tenons à votre disposition la carte des allergènes*

*Les viandes sont d'origines française sauf mention contraire / Les poissons et crustacés sont sauvages*

## ***Nos pâtisseries . . .***

### ***Tarte à la vanille de Madagascar***

*Macération de fruits rouges au poivre de Timut et au Safran*

*Crème glacée aux baies rouges*

22€

### ***Tarte soufflée au chocolat***

*caramel beurre salé / grué cacao*

*Glace orange et suprême*

22€

### ***Croq' feuille à la vanille***

*Sauté de prunes du jardin*

*Quetsche compotées / vin de la Treille*

22€

### ***Baba au rhum de « Tradition »***

*Chantilly / punch rhum / glace vanille*

22€

### ***Nos Sorbets et glaces***

20€

*Prix nets / Service compris*

**LE MOIS ...**

**KRUG**

CHAMPAGNE

**De la forêt  
à la  
fourchette**

*Chaque année la maison Krug mets un produit à l'honneur 2017 c'est Le champignon qui devient l'ingrédient singulier aux multiples facettes qui inspire certains des chefs les plus prestigieux de la planète. De Marseille à Lille en passant bien évidemment par la capitale, nombreux sont les grands noms de la gastronomie à travailler le produit aux mille visages de manière originale pour créer une pléthore de mets captivants... Les chefs ambassadeurs Krug proposeront ainsi l'aliment sous toutes ses formes, selon l'inspiration et la technique...*

*« Signature de Mathias pour ...*

*Krug grande cuvée 164ème Edition «*

***Coquilles Saint Jacques***

*Châtaignes / salade de rave / jus*

*56€*

***Homard bleu rôti***

*Cappelletti de cèpes à la courge / Pignens « comme à Bormes »*

*Mousseux de carapaces aux oursins*

*82€*

***Verre de Krug grande cuvée 164ème Edition***

*40€*