



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 Gandine

A la carte

Les entrées

Barigoule d'artichauts violets et langoustine jus réduit aux Coquillages	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€
La terrine de foie gras aux cèpes « cuite sur la braise » Céleris mousseux / marjolaine Quelques champignons en condiments	58€

Les Plats

Homard Bleu laqué au jus Risotto petit épeautre truffé / Fricassée de trompettes de la mort	89€
La pêche du jour Pommes de terre à l'anis / Favouille farcie de l'ami « Guy » / Toti d'aioli Bouillon d'une bourride à l'orange	62€
Turbot flanqué de courgettes à la marjolaine Marmelade de tomate / coulis d'olives Velouté de courgette jaunes	64€
Suprême de volaille « Tatin de tomates cerises » / jus de poulet citron et estragon	62€
Carré d'agneau rôti en croûte d'herbe Cocotte de girolles et pommes de terre farcie Jus au romarin de Sainte Victoire	72€
Tranche de filet de bœuf de Salers / Parmentier contemporain Pomme de terre soufflées / coulis de tomate Huître de Camargue et jus au vin rouge de Sainte Victoire	69€
<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 Gandine

Nos Menus

Sainte Victoire

La terrine de foie gras aux cèpes « cuite sur la braise »

Céleris mousseux / marjolaine

Quelques champignons en condiments

La pêche du jour

Pommes de terre à l'anis / Favouille farcie de l'ami « Guy » / Toti d'aioli

Bouillon d'une bourride à l'orange

Suprême de volaille

« Tatin de tomates cerises » / jus de poulet citron et estragon

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

Truffes d'été / Tomates Bio de Provence et pommes de terre

La Brousse du Rove brassée aux truffes

Condiments / Huile d'olive mûrie

Barigoule d'artichauts et langoustine

jus réduit aux Coquillages

Légumes primeurs des marchés de Provence

Lasagne aux verts, sauce « Bagna cauda »

Turbot flanqué de courgettes à la marjolaine

Marmelade de tomate / coulis d'olives

Velouté de courgette jaunes

Tranche de filet de bœuf de Salers / Parmentier contemporain

Pomme de terre soufflées / coulis de tomate

Huître de Camargue et jus au vin rouge de Sainte Victoire

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

Matthias Dandine

Menu Club Affaire

Du lundi au vendredi au déjeuner sauf jours fériés

La terrine de foie gras aux cèpes « cuite sur la braise »
Céleris mousseux / marjolaine
Quelques champignons en condiments

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
et/ou
Suprême de volaille
« Tatin de tomates cerises » / jus de poulet citron et estragon

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 Gardine

Nos Pâtisseries

BY « Rudy Morel Chef Pâtissier »

Soufflé aux Parfums de Figues Figue cuite au vin de Porto / Sorbet verveine Fruits secs / Poivre et balsamique	22€
« Nature morte aux pommes » Eau de fruits / crème glacée fenouil / râpée de citron	22€
Ecrin de « Meringue » Nougat glacé au Miel de Garrigue / Citron Verveine / Baie de Goji	22€
Baba au rhum de « Tradition » Chantilly / Punch rhum / Glace vanille	22€
Nos Sorbets et glaces	20€