



LE SAINT ESTÈVE

Restaurant

A la carte

Les entrées

Queues de langoustines marinées aux agrumes / Caviar « Pétrossian » Extraction de Pomme Granny Smith au gingembre / Crème légère acidulée	68€
Œuf « Bio » de la ferme de St Marc Senteur des sous-bois / Tartare de lentin chêne Emulsion à la truffe	58€
Brioche de noix de St jacques aux truffes Crèmeux de persil tubéreux Jus truffé	65€
Le Caviar « Daurenki » Petrossian 50g Pomme ratte du Touquet au naturel Crème vodka	150€
<i>Suggestion végétarienne</i> Palette de légumes de nos maraîchers crus et cuits à l'huile d'olive de Provence	45€

Les Plats

Saint-Pierre rôti façon monochrome Céleri / Coquillage / Salicorne Jus réduit	62€
Turbot en croûte de pain au caviar « Pétrossian » Pomme de terre au beurre « Bordier » Emulsion au champagne	82€
Homard bleu grillé Macaronis au Parmigiano Reggiano / Royale de coudes Bisque truffée	89€
Filet de Pigeon « Royal » Cuisse en cromesquis / Salsifis glacés Betterave de Gardanne fumée / Jus réduit au Xéres	62€
Poularde de « Bresse » Filet de poularde contisé à la truffe / Sauce Albufera Jeunes carottes fanes / Cuisse façon « Caillette » Royale de foie blond	69€
Filet de Bœuf « Sélection de races de notre boucher » Filet maturé / Fricassée de gnocchis de courge aux truffe noires Emulsion à la crème marrons / jus corsé	75€
<i>Suggestion végétarienne</i> Risotto de petit épeautre à la truffe « Mélanosporum »	52€
Plateau de fromages de notre sélection...	24€

Prix nets service compris

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

La viande bovine et d'agneau est d'origine U.E



LE SAINT ESTÈVE
Restaurant

Nos Menus

Sainte Victoire

Œuf « Bio » de la ferme de St Marc
Senteur des sous-bois / Tartare de lentin de chêne
Emulsion à la truffe

Saint-Pierre rôti façon monochrome
Céleri / Coquillage / Salicorne
Jus réduit

Filet de Pigeon « Royal »
Cuisse en cromesquis / Salsifis glacés
Betterave de Gardanne fumée / Jus réduit au Xéres

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Calisson au citron
Biscuit Betty au zeste de citron / citron givré
Fine gelée pastis / gingembre / estragon

5 Services 125€

Signature

Œuf « Bio » de la ferme de St Marc
Senteur des sous-bois / Tartare de lentin de chêne / Emulsion à la truffe

Queues de langoustines marinées aux agrumes / Caviar « Pétrossian »
Extraction de Pomme Granny Smith au gingembre / Crème légère acidulée

Brioche de noix de St jacques aux truffes
Crémeux de persil tubéreux
Jus truffé

Turbot en croûte de pain au « caviar Pétrossian »
Pomme de terre au beurre « Bordier »
Emulsion au champagne

Poularde de « Bresse »
Filet de poularde contisé à la truffe / Sauce Albufera
Jeunes carottes fanes / Cuisse façon « Caillette » Royale de foie blond

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Millefeuille à la fève de Tonka en immersion
Caramel au beurre salé / Glace à la Tonka
Sauce chocolat lactée

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 et d'agneau est d'origine U.E