



LE SAINT ESTÈVE

Restaurant

*Julien Le Goff et ses Chefs exécutifs Christophe Pulizzi et Mathieu Vastel
sont heureux de vous accueillir*

A la carte

Les entrées

Langoustines au Caviar « Baeri » Petrossian Farci de fleur de courgette Basilic et lait d'amande	68€
Œuf « Bio » de la Ferme de St Marc Déclinaison autour de la courgette et du pâtisson Crèmeux estragon à la brousse et caviar Petrossian	62€
Tomate de Bruno Cayron Crevette noire, crèmeux de Straciatella Eau de tomate et basilic	58€

Les Plats

Bouillabaisse façon « Saint Estève » Pommes de terre fondantes safranées Fenouil confit / Soupe de roche	62€
Bar rôti et caviar « baeri baika » Petrossian Pasta al Vongole / Coquillage au caviar Et son nuage iodé	85€
Homard Bleu rôti et carotte glacée aux agrumes Polenta safranée / Bisque rafraichie carotte et agrumes Crèmeux de carotte aux épices	92€
Filet de bœuf mûré aux poivres nobles Royale de moelle / Pommes de terre Rattes du Touquet Crèmeux aux herbes Sauce dans la tradition	68€
Agneau de Sisteron Jeux de texture autour de l'aubergine Citron confit / raisins / épices Panisse et Jus corsé	75€
Pomme de ris de veau rôtie et laquée Cœur de tomate confite / Raviole de Taleggio Haricots verts / mûres acidulées Fraicheur de tomate vanillée	78€
<i>Suggestion végétarienne</i>	58€
Risotto Safrané à la « Milanaise » Légumes de nos maraichers Emulsion aux herbes	
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

Les viandes bovine et d'agneau sont d'origine U.E, Argentine, Australie ,U.S.A

Sainte Victoire

Œuf « Bio » de la Ferme de St Marc

Déclinaison autour de la courgette et du pâtisson
Crèmeux estragon à la brousse et caviar Petrossian

Bouillabaisse façon « Saint Estève »

Pommes de terre fondantes safranées
Fenouil confit / Soupe de roche

Agneau de Sisteron

Jeux de texture autour de l'aubergine
Citron confit / raisins / épices
Panisse et Jus corsé

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Millefeuille caramel beurre salé

Crème légère à la vanille de « Tahiti »
Glace caramel beurre salé

5 Services 135€ / Accord mets et vins 85€

Signature

Tomate de Bruno Cayron

Crevette noire, crèmeux de Stracciatella
Eau de tomate et basilic

Langoustines au Caviar « Baeri » Petrossian

Farci de fleur de courgette
Basilic et lait d'amande

Bar rôti et caviar « baeri baika » Petrossian

Pasta al Vongole, Coquillage au caviar
Et son nuage iodé

Homard Bleu rôti et carotte glacée aux agrumes

Polenta safranée, Bisque rafraichie carotte et agrumes
Crèmeux de carotte aux épices

Pomme de ris de veau rôtie et laquée

Cœur de tomate confite / Raviole de Taleggio
Haricots verts / mûres acidulées
Fraicheur de tomate vanillée

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Autour de la figue et la brousse

Figue givrée / Eau de raisin
Brousse légère / Dentelle craquante

7 Services 185€ / Accord mets et vins 110€

Le Chef recommande le même menu pour l'ensemble des convives.

Prix nets service compris

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

Les viandes bovine et d'agneau sont d'origine U.E, Argentine, Australie ,U.S.A