

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

A la carte

Les entrées

<b>Œuf « Bio » de la ferme de Saint Marc</b> Blanc-manger senteur des sous-bois Foie gras grillé au barbecue Textures de cèpes et girolles	62€
<b>Langoustine en trois temps</b> Fleur de courgette à la bisque Langoustine marinée et rôtie / Bouillon au basilic Courgette grillée et pesto d'amande	82€
<b>Crevettes « Carabineros » façon Bouillabaisse</b> Pomme de terre safranée et fenouil confit	68€

Les plats

<b>Filet de Rouget rôti</b> Jeu de texture autour de la carotte des sables safranée Citron noir d'Iran / Condiment datte Medjool	65€
<b>Bar rôti et Caviar « Kristal » Kaviari</b> Haricots verts de Provence Pasta alle Vongole Verde	85€
<b>Pêche du moment</b> Artichaut et fèves de Provence Risotto de petit épeautre de chez Bertrand Allais au basilic	62€
<b>Filet de bœuf maturé</b> Petits pois de provence « à la Française » et girolles Laitue braisée et son jus	75€
<b>Agneau de Provence</b> Courgette grillée à l'ail des ours Socca croustillante / Brousse aux herbes / Epaulé d'agneau fumé Jus corsé	68€
<b>Pomme de ris de veau rôtie et Homard</b> Asperges blanches Fraîcheur de homard / Caviar « Kaviari » Jus corsé à la bisque	85€

*Suggestion végétarienne*

<b><i>Risotto « Primavera »</i></b> <i>Emulsion aux herbes</i>	68€
<b>Plateau de fromages de notre sélection...</b>	24€

*Merci de signaler toute intolérance ou allergie au maître d'hôtel*

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



LE SAINT ESTÈVE

Restaurant

Nos Menus

---

### Sainte Victoire

#### **Œuf « Bio » de la ferme de Saint Marc**

Blanc-manger senteur des sous-bois  
Foie gras grillé au barbecue  
Textures de cèpes et girolles

#### **Filet de Rouget rôti**

Jeu de texture autour de la carotte des sables safranée  
Citron noir d'Iran / Condiment datte Medjoole

#### **Agneau de Provence**

Courgette grillée à l'ail des ours  
Socca croustillante / Brousse aux herbes / Epaule d'agneau fumé  
Jus corsé

Plateau de fromages de notre sélection . . .

#### **Vacherin à la framboise au parfum de Basilic**

Souplesse vanille

*5 Services 135€ / Accord mets et vins 85€*

*Le menu est imposé pour l'ensemble des convives.*

### Signature

#### **Crevettes « Carabineros » façon Bouillabaisse**

Pomme de terre safranée et fenouil confit

#### **Langoustine en deux temps**

Fleur de courgette à la bisque  
Langoustine marinée / Bouillon au basilic  
Courgette grillée et pesto d'amande

#### **Bar rôti et Caviar « Kristal » Kaviari**

Haricots verts de Provence  
Pasta alle Vongole Verde

#### **Pêche du moment**

Artichaut et févettes de Provence  
Risotto de petit épeautre de chez Bertrand Allais au basilic

#### **Pomme de ris de veau rôtie**

Asperges blanches  
Fraîcheur de homard / Caviar « Kaviari »  
Jus corsé à la bisque

Plateau de fromages de notre sélection . . .

#### **Croustillant au chocolat grand cru et Tonka**

Crème glacée café  
Praliné noix de Pécan

*7 Services 185€ / Accord mets et vins 110€*

*Le menu est imposé pour l'ensemble des convives jusqu'à 21 heures.*

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