



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

<b>Œuf « Bio » de la ferme de Saint Marc</b> Huître et petit pois de Provence Caviar « Kristal » Kaviari	58€
<b>Langoustine rôtie</b> Morille farcie parfumée au vin jaune Bisque corsée	72€
<b>Crevettes « Carabineros » façon Bouillabaisse</b> Pomme de terre safranée et fenouil confit	68€

Les plats

<b>Filet de Rouget rôti</b> Jeu de textures autour des carottes des sables safranées Citron noir d'Iran / Condiment dattes Medjoole	65€
<b>Bar rôti et Caviar « Kristal » Kaviari</b> Asperge verte de Sylvain Erhardt Pasta alla Vongole Verde	85€
<b>Pêche du moment</b> Artichaut et fèves de Provence Petit épeautre de chez Bertrand Allais au basilic	62€
<b>Filet de bœuf maturé</b> Jeu de texture autour de la pomme de terre Truffe noire Sauce Périgourdine	75€
<b>Agneau de Lait</b> Jeu de texture autour de l'asperge verte de Roque-Haute Epaule d'agneau fumée Jus à la sarriette	68€
<b>Pomme de ris de veau rôtie « Fraîcheur de cédrat corse confit »</b> Asperges blanches de chez Sébastien Coudray glacées aux agrumes / caviar « Petrossian » Jus condimenté anchois et estragon	78€

*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

Huître et petit pois de Provence  
Caviar « Kristal » Kaviari

#### Filet de Rouget rôti

Jeu de textures autour des carottes des sables safranées  
Citron noir d'Iran / Condiment dattes Medjoole

#### Agneau de Lait

Jeu de texture autour de l'asperge verte de Roque-Haute  
Epaule d'agneau fumée  
Jus à la sarriette

#### Plateau de fromages de notre sélection . . .

#### Pavlova jasmin et fraises de pays

Crème légère au jasmin / « Gariguettes » de Provence  
Extraction de fraise

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

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

*Tout changement sera facturé 15 euros.*

### Signature

#### Crevettes « Carabineros » façon Bouillabaisse

Pomme de terre safranée et fenouil confit

#### Langoustine rôtie

Morille farcie parfumée au vin jaune  
Bisque corsée

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

Asperge verte de Sylvain Erhardt  
Pasta alla Vongole Verde

#### Pêche du moment

Artichaut et fèves de Provence  
Petit épeautre de chez Bertrand Allais au basilic

#### Pomme de ris de veau rôtie « Fraîcheur de cédrat corse confit »

Asperges blanches de chez Sébastien Coudray glacées aux agrumes / caviar « Petrossian »  
Jus condimenté anchois et estragon

#### 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.*

*Tout changement sera facturé 15 euros.*

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