

*Julien Le Goff et son Chef exécutif Mathieu Vastel  
sont heureux de vous accueillir*

A la carte

Les entrées

<b>Moule et Caviar « kristal » Kaviari</b> Poireau crayon grillé Sauce onctueuse marinère	58€
<b>Noix de Saint Jacques rôties au lard Colonatta</b> Textures de topinambour et Trompette de la mort Jus de barde rôtie	78€
<b>Thon rouge</b> Radis de chez Bruno Cayron / pamplemousse / safran	62€

Les plats

<b>Bouillabaisse façon Saint Estève</b> Poulpe et encornet Pomme de terre safranée / Soupe de roche	65€
<b>Bar rôti au Caviar « Kristal » Kaviari</b> Choux-fleurs / Spaghettis au parfum de coquillage Jus iodé	89€
<b>Filet de bœuf maturé</b> Artichaut farci / Royale de foie gras Croustillant noisette du Piémont et mimolette Raviole aux cèpes / jus corsé	75€
<b>Perdreau rouge rôti</b> Bonbon de perdreau à la truffe de Bourgogne Autour du chou / kumquat Jus corsé	68€
<b>Lièvre à la Royale</b> Pâtes à la farine de châtaigne et maïs Emulsion Beaufort Sauce à la Royale	82€

*Suggestion végétarienne*

<b><i>Risotto « Carnaroli » aux champignons des bois</i></b> <i>Emulsion persillée</i>	68€
<b>Plateau de fromages de notre sélection...</b>	24€

*Merci de signaler toute intolérance ou allergie au maitre 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 sont d'origine U.E



Sainte Victoire

**Moule et Caviar « kristal » Kaviari**

Moules de chez Moriceau crayon grillé  
Sauce onctueuse marinière

**Bouillabaisse façon Saint Estève**

Poulpe et encornet  
Pomme de terre safranée / Soupe de roche

**Perdreau rouge rôti**

Bonbon de perdreau à la truffe de Bourgogne  
Autour du chou / kumquat / jus corsé

Plateau de fromages de notre sélection . . .

**Le chocolat gourmand**

Gavotte croustillante au chocolat  
Crèmeux noisette / praliné / gel café / Sorbet chocolat Guanaja 70%

**5 Services 140€**

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

Signature

**Moule et Caviar « kristal » Kaviari**

Poireau crayon grillé  
Sauce onctueuse marinière

**Noix de Saint Jacques rôties au lard Colonatta**

Textures de topinambour et Trompette de la mort  
Jus de barde rôtie

**Bar rôti au Caviar « Kristal » Kaviari**

Choux-fleurs / Spaghettis au parfum de coquillage  
Jus iodé

**Bouillabaisse façon Saint Estève**

Poulpe et encornet  
Pomme de terre safranée / Soupe de roche

**Perdreau rouge rôti**

Bonbon de perdreau à la truffe de Bourgogne  
Autour du chou / kumquat / jus corsé

Plateau de fromages de notre sélection . . .

**Autour de la pomme**

Parfum de sarrasin et caramel  
Sorbet pomme givrée

**7 Services 190€**

*Le menu est imposé pour l'ensemble des convives jusqu'à 13h le midi et 21h le soir.*