

*Julien Le Goff et son Chef exécutif 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>Thon rouge et Caviar « Kristal » Kaviari</b> Tomate de chez Xavier Guy / Burrata crémeuse	68€

Les plats

<b>Bouillabaisse façon Saint Estève</b> Poulpe et encornet Pomme de terre safranée / Soupe de roche	65€
<b>Bar et Caviar « Kristal » Kaviari</b> Fenouil confit en croûte de vanille / estragon Jus anisé	85€
<b>Pêche du moment</b> Légumes confits de chez « Bruno Cayron » Crémeux polenta basilic / Aubergine fondante Jus coquillage / salicorne	62€
<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>Carré de porc ibérique rôti</b> Bonbon de saucisse / purée de poivrons anisés Haricots verts / échalottes confites Jus corsé	68€
<b>Pomme de ris de veau laqué et Homard</b> Tatin de tomate confite Condiment pêche / courgette violon Jus corsé	85€

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



### 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

#### **Bouillabaisse façon Saint Estève**

Poulpe et encornet  
Pomme de terre saffranée / Soupe de roche

#### **Carré de porc ibérique rôti**

Bonbon de saucisse / purée de poivrons anisés  
Haricots verts / échalottes confites  
Jus corsé

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

#### **Le chocolat gourmand**

Tuile croustillante / crémeux au chocolat  
Gel passion / Caramel Dulcey / Sorbet chocolat Guanaja 70%

#### **5 Services 135€**

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

### Signature

#### **Thon rouge et Caviar « Kristal » Kaviari**

Tomate de chez Xavier Guy / Burrata crémeuse

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

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

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

Fenouil confit en croûte de vanille / estragon  
Jus anisé

#### **Pêche du moment**

Légumes confits de chez « Bruno Cayron »  
Crémeux polenta basilic / Aubergine fondante  
Jus coquillage / salicorne

#### **Pomme de ris de veau laqué et Homard**

Tomate confite  
Condiment pêche / courgette violon  
Jus corsé

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

#### **Autour de la pêche**

Parfum de saffran de Mallemort  
Glace Amaretto

#### **7 Services 185€**

*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