



LE SAINT ESTÈVE

Restaurant

A la carte

Les entrées

Crevettes Gamberoni Déclinaison de tomates anciennes de « Bruno Cayron » Eau de tomates parfumée au tilleul	52€
Œuf « Bio » de la ferme de St Marc Senteur des sous-bois / Tartare de lentin de chêne Emulsion à la truffe	55€
Rouget rôti Coco de Paimpol iodés aux coquillages / salicorne / citron confit Jus marinère citronné	62€
Langoustines au beurre de coriandre Ravioles de foie gras glacées au jus / Butternut au gingembre et coquillages Bouillon à la citronnelle et combava	58€

Les Plats

Bar de ligne au caviar Pétrossian Pomme de terre et concombres glacés au beurre d'algue Huître « Tarbouriech » / Sabayon iodé	80€
Homard bleu rôti au beurre citronné et baie de verveine Raviole de pince à la brousse de Rove / Légumes primeurs de chez « Bruno Cayron » Jus de carapace corsé	85€
Filet d'agneau du Quercy Tatin de tomates / Epaulé d'agneau confite Condiment girolles citron romarin / Caillette aux herbes	62€
Pomme de Ris de Veau laqué Poêlée de crevettes carabinéros à l'huile de sarriette Déclinaison de pêches et courgettes de Provence	75€
Filet de Bœuf « Sélection de races Françaises de notre boucher » Filet mûré / Fleur de courgette farcie de cèpes Queue de bœuf / Moelle à la truffe	69€
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

La viande bovine est d'origine U.E



LE SAINT ESTÈVE

Restaurant

Nos Menus

Sainte Victoire

Œuf « Bio » de la ferme de St Marc
Senteur des sous-bois / Tartare de lentin de chêne
Emulsion à la truffe

Saint-Pierre rôti
Coco de Paimpol iodés aux coquillages / salicorne / citron confit
Jus marinère citronné

Filet d'agneau du Quercy
Tatin de tomates / Epaulé d'agneau confite
Condiment girolles citron romarin / Caillette aux herbes

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Palet crémeux aux battons de réglisse
Sorbet pomme verte / Crémeux de fenouil sauvage

5 Services 125€

Signature

Œuf « Bio » de la ferme de St Marc
Senteur des sous-bois / Tartare de lentin de chêne / Emulsion à la truffe

Crevette Gamberoni
Déclinaison de tomates anciennes de « Bruno Cayron » / Eau de tomates parfumée au tilleul

Langoustines au beurre de coriandre
Ravioles de foie gras glacées au jus / Butternut au gingembre et coquillages
Bouillon à la citronnelle et combava

Bar de ligne au caviar Pétrossian
Pomme de terre et Concombres glacés au beurre d'algue / Huître « Tarbouriech »
Sabayon iodé

Pomme de Ris de Veau laqué
Poêlée de crevettes carabinéros à l'huile de sarriette
Déclinaison de pêches et courgettes de Provence

Plateau de fromages de notre sélection . . .

Millefeuille à la fève de Tonka en immersion
Caramel au beurre salé / Glace à la Tonka
Sauce chocolat lactée

7 Services 165€

Prix nets service compris

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition
La viande bovine est d'origine U.E