

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

A la carte

Les entrées

Œuf « Bio » de la ferme de Saint Marc Huître et petit pois de Provence Caviar « Kristal » Kaviari	58€
Langoustine en trois temps Fleur de courgette à la bisque Langoustine marinée et rôtie / Bouillon au basilic Courgette grillée et pesto d'amande	78€
Crevettes « Carabineros » façon Bouillabaisse Pomme de terre safranée et fenouil confit	68€

Les plats

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

Suggestion végétarienne

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



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 texture autour des carottes des sables safranées
Citron noir d'Iran / Condiment dattes Medjoole

Agneau de Lait

Courgette grillée à l'huile d'ail des ours
Socca croustillante d'épaule d'agneau fumée / Brousse aux herbes
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 fèves de Provence
Petit épeautre de chez Bertrand Allais au basilic

Pomme de ris de veau rôtie et Homard

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