



LE SAINT ESTÈVE

Mathias Dandine

Le Saint-Estève - Mathias Dandine...

Aux Lodges Sainte-Victoire

*Un instant gastronomique raffiné
pour un déjeuner ou dîner en amoureux,
entre amis, pour les affaires ou en famille,
où notre équipe saura répondre à chacune de vos envies.*



*La route qui part d'Aix-en-Provence serpente dans les chênes.
Dans l'un des virages, on peut entrer dans le domaine
et se garer près de la fontaine.*

*En entrant au St Estève, on ne devine pas encore le panorama qui nous attend.
C'est en s'installant sur la terrasse ou dans la salle
que l'on découvre la vue qui nous est réservée :
Sainte-Victoire est juste là et nous sommes à ses pieds.
Nul ne peut croire qu'à quelques minutes seulement du Cours Mirabeau
et de la Rotonde, on puisse poser les yeux avec tant d'émerveillement
sur une campagne aussi paisible.*



LE SAINT ESTÈVE

Mathias Gandine

Menu de Noël

Mardi 25 Décembre 2018 au déjeuner et dîner

Agapes de Noël...

*Foie gras d'Oie aux truffes Noires
Fine gelée truffée / Carpaccio de champignons*

*Homard bleu en civet de vin rosé
Gnocchi de pommes de terre à la sauge*

*Loup de ligne « Sauce champagne »
Caviar à la cuillère*

Interlude aux agrumes

*Le traditionnel Pithiviers de faisan
Héliantis aux truffes noires*

Sélection fromagère de Noël

*Les treize desserts Noël dans la pure tradition de Provence
et le vin cuit*

185€



LE SAINT ESTÈVE

Mathias Gandine

Soirée du 31 Décembre

Agapes sur leurs 31...

Huitres de Bellon juste marinées

Crème vodka « Raifort » / Cresson / Caviar Daurenki Pétrossian

Araignée de mer

Fine émulsion de céleris et persil tubéreux

Rapée de poutargue / huile d'olive nouvelle

Parmentier Contemporain

Des truffes noires et oignons paille Ménagère

Cannelloni de Langoustine « Thermidor »

jus d'une bisque réduite

Sole « Meunière »

panais fondant / Petits Paris « glacés » / truffes noires

Jus de viande

Interlude aux agrumes

Bœuf de Camargue « Rosini »

Carotte glacé au vin cuit de Provence

Sélection fromagère

Le dessert de l'an que ven

290€



LE SAINT ESTÈVE

Mathias Gandine

Déjeuner du 1^{er} Janvier 2018

Agapes du 1^{er} janvier ...

*Foie gras d'Oie aux truffes Noires
Fine gelée truffée / Carpaccio de champignons*

*Homard bleu en civet de vin rosé
Gnocchi de pommes de terre à la sauge*

*Loup de ligne « Sauce champagne »
Caviar à la cuillère*

Interlude aux agrumes

*Le traditionnel Pithiviers de faisan
Héliantis aux truffes noires*

Sélection fromagère

Le dessert de l'an que ven.

185€