



LE SAINT ESTÈVE

Mathias Dandine

LES FÊTES AU SAINT ESTÈVE - MATHIAS DANDINE LES LODGES SAINTE VICTOIRE



« Célébrez les fêtes de fin d'année au pied de la Sainte Victoire »

Nous vous invitons à nous rejoindre pour des déjeuners et dîners signatures.

Découvrez dès à présent nos menus proposés pour cette occasion.

Nous serons ravis de vous recevoir et de vous faire vivre
un moment unique en famille, entre amis.

Trois menus concoctés ...

Noël en Provence le 25 décembre 2017 (déjeuner et dîner)

Réveillon aux Lodges le 31 décembre 2017 (dîner)

1er déjeuner de l'année 2018 (déjeuner)

Les autres jours vous retrouverez nos menus :

« Sainte Victoire », « signature de Mathias »,
notre carte et le menu Club affaire au Saint Estève.

Renseignements et réservations au 04 42 27 10 14



LE SAINT ESTÈVE

Mathias Dandine

Noël En Provence

« *Signature de Mathias* »

« **Agapes de Noël aux Parfums des sous-bois** »

Focaccia aux truffes
Foie gras truffé
Saint Jacques – Sanguins
Oursins - Courge - Chanterelles

Crevettes Carabinéros

Agrumes du littoral

Cocotte de légumes d'hiver

Caviar Alverta® Pétrossian

Sole farcie aux cèpes

Jus de réduction aux truffes noires

« **La pause du milieu** »

Le Pithiviers de Noël

Faisan – Foie gras – Choux – Truffes
Jus de réduction

Comté 24 mois servi au chariot

Pain du mendiant et confiture

La Buche et

Les 13 desserts de Noël

Dans la grande tradition Provençale

175€ Prix Net, hors boissons



LE SAINT ESTÈVE

Mathias Sandine

Le 31 Décembre au Saint Estève...

Soirée Musicale animée par le groupe Acoustic

« ACOUSTIC c'est un univers vocal unique qui vous transporte du Gospel au jazz en passant par les plus grands standards de variétés françaises et internationales. »

« Signature de Mathias »

« Agapes au caviar Pétrossian »

Esquinade – Denti – Huitre

Œuf au caviar

Langoustine – Truffe

Rémoulade de céleris

King Crabe

Cèpes – Potiron – Noisettes

Mousseux aux Oursins

Saumon « Label Rouge »

Oseille - Truffes

« La pause du milieu »

Volaille de Bresse

Ecrevisses – Chanterelles – Cresson

Sauce Nantua

Comté 24 mois servi au chariot

Pain du mendiant et confiture

La douceur de L'An Que Ven...

Fruits - Mignardises - Chocolats

Le verre de l'amitié

260€ Prix Net, hors boissons



LE SAINT ESTÈVE

Mathias Gandine

1^{er} déjeuner de l'année

Dans l'esprit d'un brunch...

Jus de fruits détox...

Bouchées salées...

Légumes d'hivers aux truffes noires
Pain viennois – Légine
Gougère truffée
Huitre en gelée d'eau de mer au caviar
Focaccia « Burger »
Croissant au Jambon
Biscotte - Cœur de Saumon

Œuf de la ferme « Bénédicte » aux truffes noires

Un Plat au choix ...

Mignon de veau en brioche

Sauce aux truffes

Ou

Turbot

Minestrone de légumes d'hivers
Sauce Choisy

Cocotte de Purée de pommes de terre

Comté 24 mois servi au chariot

Pain du mendiant et confiture

Chariot de pâtisserie

Fruits / Mignardises / Chocolats

120€ Prix Net, hors boissons

ou

160€ Prix Net boissons incluses

Champagne Bollinger « Spécial cuvée »

Eau et boissons chaudes