

*Julien Le Goff et son Chef exécutif Mathieu
Vastel sont heureux vous accueillir*

Nos Menus

Menu Sainte Victoire :

Saint-Jacques et cèpes

Noix snackées puis légèrement rôties
Jeu de textures autour du cèpe
Jus délicat aux bardes

Bouillabaisse façon Saint Estève

Poisson de roche et panisse
Variations de fenouil et soupe de roche

Déclinaison autour du cochon

Légumes d'été à la parmesane
Polenta crémeuse et avocat
Condiment poivron, pignon de pin et son jus corsé

Plateau de fromages ou notre Colonel rafraîchissant

Le duo poire et chocolat

Textures de poire
Crèmeux chocolat et fève de tonka
Sauce et sorbet poire tonka

5 Services - 140€ - Menu pour l'ensemble des convives.

Pour le déjeuner en semaine uniquement et hors jour férié :

3 Services - 105€ - Entrée + Poisson OU Viande + Dessert du menu Sainte Victoire

*Merci de signaler toute intolérance ou allergie afin d'adapter au mieux le menu.
Suggestion végétarienne possible.*

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.

*Les viandes et produits de la mer sont d'origine Françaises, cependant selon la saisonnalité la provenance peut changer.

Menu Signature :

Saint-Jacques et Jeu de texture de cèpe

Noix snackées puis légèrement rôties

Jus délicat aux bardes

Homard bleu

Damier de tomates de nos maraîchers

Bisque corsé et sauce choron

Filet de barbue rôti

Déclinaison de topinambour

Jus velours d'arrêtes et sauce de cresson aux coques

Bouillabaisse façon Saint Estève

Poisson de roche et panisse

Variations de fenouil et soupe de roche

Déclinaison autour du cochon

Légumes d'été à la parmesane

Polenta crémeuse et avocat

Condiment poivron, pignon de pin et son jus corsé

Notre Colonel rafraîchissant

Fraîcheur d'agrumes et sésame noir

Farandole d'agrumes

Crème légère au sésame et biscuits aux agrumes

Sorbet yuzu et kalamansi

7 Services – 190€ - Menu pour l'ensemble des convives

Disponible jusqu'à 13h le midi et 21h le soir.

Merci de signaler toute intolérance ou allergie afin d'adapter au mieux le menu.

Suggestion végétarienne possible.

Nos préparations culinaires peuvent contenir des produits allergènes. Nous tenons la carte des allergènes à votre disposition.

*Les viandes et produits de la mer sont d'origine Françaises, cependant selon la saisonnalité la provenance peut changer.