

Le Saint - Martin

Jean-Luc Lefrançois, chef exécutif, et Tanya Colella, cheffe pâtissière, guidés par leur simplicité et générosité se réunissent en cuisine afin de sublimer la table du restaurant Le Saint-Martin.

*« Un lieu raffiné,
une cuisine de saveur
et une essence d'extrême bien-être »*

Jean-Luc Lefrançois

ENTRÉES- STARTERS

LE FOIE GRAS

Juste poêlé à la rhubarbe, fraise acidulée

FOIE GRAS

Pan-fried, rhubarb, sour strawberry

45

L'ŒUF DE POULE

Coque de brioche, légumes herbacés, quelques fleurs

EGG

Brioche shell, herbaceous vegetables, fresh flowers

28

LES COQUILLAGES

Courgette velouté, menthe fraîche, voile de calamar, pistil de safran

SHELLFISH

Zucchini velvety, fresh mint, squid gelly, saffron

27

LA PRESA IBERICA

Carpaccio, guindillas, parmesan, champignon bouton

IBERIC PRESA

Carpaccio, guindillas, parmesan, mushroom

34

VEGAN

L'ARTICHAUT

Espuma, granola, noisette

ARTICHOKE

Espuma, granola, hazelnut

31

LE LEGUMINEUX

Infusion verveine, fleur de violette

VEGETABLES

Verbena infusion, violet flower

25

L'ASPERGE

Juste rôtie, pamplemousse, orange, sorbet huile d'olive

ASPARAGUS

Just roasted, grapefruit, orange, olive oil sorbet

37

POISSONS - FISH

LE BAR

Croûte de pistache, polenta aux olives pitchounette, tomates et basilic

SEA BASS

Pistachio crust, polenta with pitchounette olives, tomatoes and basil

56

LE ROUGET

Farcis de tomate et citron confit, petits pois mousseline

RED MULLET

Preserved lemon and tomato stuffing, green beans muslin

41

LE PAGRE

De méditerranée, poivron fumé, raviole d'ortie, tétragone

PORGY

From the mediterranean sea, smoked pepper, nettle ravioli, spinash

46

VIANDES - MEATS

LE BŒUF ☒

Mille-feuille de pommes de terre, oignons grelot charbonneux

BEEF ☒

Potato millefeuille, charcoled pearl onion

56

L'AGNEAU ☒

La selle rôtie, l'épaule confite, aubergine fondante, crumble d'olive noire

LAMB ☒

Roasted saddle, preserved shoulder, melting eggplant, black olive crumble

47

LE PIGEON

Betterave de couleur, framboise saveur bouillon dashi

PIGEON

Colored beetroot, dashi broth raspberry

55

FROMAGES - CHEESES

NOS FROMAGES FRAIS ET AFFINES

Sélection exclusive d'Eric Gayraud à Valbonne

FINE AND MATURE CHEESES

Exclusive selection by our local maturing expert: Eric Gayraud at Valbonne

DESSERTS

Sélection de desserts par notre cheffe pâtissière, Tanya Collela

Tanya Collela, Pastry Chef's selection

L'AMATIKA

Crumble de riz soufflé, glace au grué de cacaco, mousse au chocolat, brunoise banane passion

L'AMATIKA

Puffed rice crumble, cocoa ice cream, chocolate mousse, banana passion fruit brunoise

LA RHUBARBE

Compotée pochée à l'hibiscus, mousse au fromage frais, sorbet estragon

RHUBARB

Compote, poached with hibiscus, fresh cheese foam, tarragon sorbet

LE MIEL DU CHATEAU

Bavaroise au miel, financier bergamotte, croustillant au miel, glace au miel

HONEY FROM THE CHATEAU

Honey bavaroise, bergamot financier, crispy honey, honey ice cream

LA FRAISE

Pochée, mousse aux fraises, crémeux basilic, sorbet basilic roquette

STRAWBERRY

Poached, foam, creamy basil, basil and arugula sorbet

NOS GLACES ET SORBETS

Faits maison, parfums au choix

OUR ICE CREAMS AND SORBETS

Homemade, selection of flavours

MENU SAINT-MARTIN

L'ŒUF DE POULE

Coque de brioche, légumes herbacés, quelques fleurs

EGG

Brioche shell, autumn vegetables with fresh herbs

Ou/ or

LES COQUILLAGES

Courgette velouté, menthe fraîche, voile de calamar, pistil de safran

SHELLFISH

Zucchini velvety, fresh mint, squid gelly, saffron

LE ROUGET

Farci de tomate et citron confit, petits pois mousseline

RED MULLET

Preserved lemon and tomato stuffing, green beans muslin

Ou/ or

L'AGNEAU

La selle rôtie, l'épaule confite, aubergine fondante, crumble d'olive noire

LAMB

Roasted saddle, preserved shoulder, melting eggplant, black oliv crumble

NOS FROMAGES FRAIS ET AFFINES

Sélection exclusive d'Eric Gayraud à Valbonne

FINE AND MATURE CHEESES

Exclusive selection by our local maturing expert: Eric Gayraud at Valbonne

L'AMATIKA

Crumble de riz soufflé, glace aux gruées de cacaco, crémeux exotique, brunoise banane passion

L'AMATIKA

Puffed rice crumble, cocoa ice cream, creamy exotic, banana passion fruit brunoise

Ou/ or

LE MIEL DU CHATEAU

Bavaroise au miel, financier bergamotte, miel croustillant, glace au miel

HONEY FROM THE CHATEAU

Honey bavaroise, bergamot financier, crispy honey, honey ice cream

105

menu servi sans fromage à 90€ - menu without cheese at 90€

L'INSTINCT GOURMAND

Pour ce menu, Jean-Luc Lefrançois, chef exécutif, vous propose de vous laisser guider par sa passion, ses inspirations et les produits du moment.

Laissez-vous tenter par une cuisine raffinée et par la subtilité avec laquelle Jean-Luc Lefrançois sublime les produits locaux.

Veillez noter que ce menu doit être commandé pour l'ensemble des convives et cela avant 13h30 pour le déjeuner et 21h30 pour le dîner

For this menu, allow yourself to be led by the Executive Chef, Jean-Luc Lefrançois' passion, inspiration and fresh ingredients.

Indulge in the meticulous cuisine and the subtlety with which Chef Jean-Luc Lefrançois enhances local products.

Please note that this menu must be ordered for all the guests before 01:30pm for lunch and 09:30pm for diner.

140



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA

Les plats 'faits maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Veuillez nous indiquer toute allergie.
Homemade dishes are produced on site from raw products. Please state all allergies in advance.