

AUTHENTICITÉ SUBLIMÉE

Les deux chefs s'accordent et mettent tout en œuvre pour faire vibrer les sens
au travers d'un menu qui fait rimer précision, émotion et tradition

MENU GALA

LES FINES BOUCHES DU CHÂTEAU
hors-d'œuvre salés pour
une introduction gourmande
Château Saint-Martin & Spa



LE CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE
et le tourteau rafraîchi d'une gelée de homard
The Woodward Geneva



L'ŒUF DE POULE
coque de brioche, légumes herbacés
et quelques fleurs
Château Saint-Martin & Spa

LE SAINT-PIERRE
polenta aux olives pitchounettes,
tomates de couleurs et basilic
Château Saint-Martin & Spa

LE FILET DE BŒUF
et le foie gras en une interprétation Rossini,
porto vintage
The Woodward Geneva



ENTREMET SUCRÉ
douce surprise à l'orée du bois
Château Saint-Martin & Spa



LA FORÊT NOIRE
comme un champignon, parfumée aux griottes,
mousse au kirsch et crémeux chocolat
The Woodward Geneva

MENU VÉGÉTARIEN

LES FINES BOUCHES DU CHÂTEAU
hors-d'œuvre salés pour
une introduction gourmande
Château Saint-Martin & Spa



LA BETTERAVE CHIOGGIA
en duo de pommes à l'avocat, herbes fraîches
et sorbet à la moutarde verte
The Woodward Geneva



L'ŒUF DE POULE
coque de brioche, légumes herbacés
et quelques fleurs
Château Saint-Martin & Spa

FINE TOURTE
aux champignons des bois, figue juste rôtie
Château Saint-Martin & Spa

LE BLÉ FARRO
mitonné doucement à la carotte,
émulsion lactée au chèvre frais de Provence
The Woodward Geneva



ENTREMET SUCRÉ
douce surprise à l'orée du bois
Château Saint-Martin & Spa



LA FORÊT NOIRE
comme un champignon, parfumée aux griottes,
mousse au kirsch et crémeux chocolat
The Woodward Geneva

125 € PAR PERSONNE

hors boisson

CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA
2490 avenue des Templiers,
06140 Vence, France

OETKER COLLECTION
Masterpiece Hotels

NOUS CONTACTER
restaurant.csm@oetkercollection.com
+33 (0)4 93 58 40 85

oetkercollection.com
#MasterpieceHotels