

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 CHAMPIGNON

La tourte, oignons rouges carbonneux, figue épicée

MUSHROOM

The pie, charcoaled red onion, spicy fig

36

L'ŒUF DE POULE

Coque de brioche, légumes herbacés, quelques fleurs

EGG

Brioche shell, herbaceous vegetables, few flowers

29

LA TRUITE

Juste marinée, caviar de France, betterave

TROUT

Just marinated, French caviar, beetroot

47

LE POULPE

Carpaccio, coing, agrumes, réglisse

OCTOPUS

Carpaccio, quince, citrus, liquorice

34

VEGAN

LE TOPINAMBOUR

Comme une panna cotta, velouté, tuile dentelle

JERUSALEM ARTICHOKE

Panna cotta style, velouté, tile dentelle

30

LE CHOU FARCI

Autour du chou, carotte, chataîgne

STUFFED CABBAGE

Cabbage declension, carrot, chestnut

33

LA COURGE BUTTERNUT

Pâtisson, poire, graine, épeautre

BUTTERNUT SQUASH

Custard marrow, pear, grains, spelt

29

POISSONS - FISH

LA RASCASSE

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

SCORPION FISH

Pistachio crust, polenta with pitchounette olives, tomatoes and basil

59

LE ROUGET

Minestrone de tomates anciennes, haricot coco, basilic

RED MULLET

Heirloom tomatoes minestrone, white beans, basil

43

LA LOTTE

Lentille noire Béluga à la cardamome, salsifis, ventrèche de porc poivrée

MONKFISH

Beluga black lentil with cardamom, salsify, peppered pork belly

49

VIANDES - MEATS

LE BŒUF

Feuille à feuille de céleri, champignon, sauce foyot

BEEF

Celery millefeuille, mushroom, bean sauce

57

L'AGNEAU

Le gigot longuement cuisiné, courge butternut, groseille

LAMB

The leg, slowly cooked, butternut squash, redcurrant

46

LE PIGEON

En deux cuissons, genièvre, panais, mousseline de châtaigne

PIGEON

Two cooking style, juniper, parsnip, chestnut mousseline

56

FROMAGES - CHEESES

NOS FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

Sélection exclusive d'Eric Gayraud à Valbonne

FINE AND MATURE CHEESES

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

DESSERTS

Sélection de desserts par notre cheffe pâtissière, Tanya Colella

Tanya Colella, Pastry Chef's selection

L'AMATIKA

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

L'AMATIKA

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

L'OLIVE

Ganache chocolat olive, crémeux citron, tuile cacao, olives confites, glace à l'huile d'olive

OLIVE

Chocolate olive ganache, creamy lemon, cocoa tile, preserved olive, olive oil ice cream

LE MIEL DU CHATEAU

Bavaroise au miel, financier bergamote, croustillant au miel, sorbet au miel

HONEY FROM THE CHATEAU

Honey bavaroise, bergamot financier, crispy honey, honey sorbet

LA PECHE ET FRAMBOISE

Mousse pêche, bille de pêche à la verveine, sorbet framboise verveine

PEACH AND RASPBERRY

Peach mousse, verbena peach, raspberry and verbena 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

LE POULPE

Carpaccio, coing, agrume, réglisse

OCTOPUS

Carpaccio, quince, citrus, liquorice

LE ROUGET

Minestrone de tomates anciennes, haricot coco, basilic

RED MULLET

Ancients tomatoes minestrone, coco beans, basil

Ou/ or

L'AGNEAU

Le gigot longuement cuisiné, courge butternut, groseille

LAMB

The leg, slowly cooked, butternut squash, redcurrant

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 cacao, 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 bergamote, miel croustillant, sorbet au miel

HONEY FROM THE CHATEAU

Honey bavaroise, bergamot financier, crispy honey, honey sorbet

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.