

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

L'ASPERGE VERTE

Façon mimosa, menthe fraîche et sureau

GREEN ASPARAGUS

Mimosa style, fresh mint and elder

41

L'ŒUF DE POULE

Coque de brioche, légumes herbacés, quelques fleurs

EGG

Brioche shell, spring vegetables, some flowers

38

LE TOURTEAU

Petit pois, panna cotta, fraise et verveine

CRAB

Green peas, panna cotta, strawberry and verbena

46

LE FOIE GRAS

Laqué au vin cuit de provence, pomme, céleri rave et agrumes

FOIE GRAS

Lacquered with Provence sweet wine, celery root and citrus

49

VEGAN

LE FENOUIL

Fondant, crumble, pamplemousse et perles de yuzu

FENNEL

Fondant, crumble, grapefruit and yuzu pearl

36

LE CHOU-FLEUR

Rôti, crème glacé zaatar, tahini

CAULIFLOWER

Roasted, zaatar ice cream, tahini

36

LA RAVIOLE

Marmelade de courgettes, tofu, graines de courge, thym des Baoux

RAVIOLI

Zucchini marmalade, tofu, squash seeds, local thyme

38

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

63

LA BARBUE ☒

Cima di rapa, salicorne, seiche, coquillages et sabayon safrané

BRILL ☒

Cima di rapa, glasswort, cuttlefish, shells an saffron sabayon

48

LE SAINT PIERRE ☒

Mitonné de champignon, bonbon de brousse au citron confit

JOHN DORY ☒

Mushroom simmer, candies of Brousse cheese and preserved lemon

55

VIANDES - MEATS

LE BŒUF ☒

De "La Table de Solange", artichaut, café, blé noir

BEEF ☒

From the region of Aveyron, artichoke, coffee and buckwheat

62

L'AGNEAU

La selle, puttanesca, pesto, tomate et amande

LAMB

The saddle, puttanesca, pesto, tomato and almond

55

LE PIGEON

En feuilletage, foie gras, croustillant de cuisse, romanesco et cerise

PIGEON

In pastry sheet, foie gras, crispy pigeon leg, monanesco and cherry

59

FROMAGES - CHEESES

NOS FROMAGES FRAIS ET AFFINES

Sélection exclusive d'Eric Gayraud à Valbonne

FINE AND MATURE CHEESES

Exclusive selection of our expert, Eric Gayraud, located in Valbonne

26

GLACERIE - ICE CORNER

GLACES

Vanille, chocolat, caramel, miel

ICE CREAMS

Vanilla, chocolate, caramel, honey

SORBETS

Citron, noix de coco, fruits rouges, fruits exotiques

SORBETS

Lemon, coconut, red fruits, exotic fruits

10 / 1 boule 26 / 3 boules

DESSERTS

Sélection de desserts par notre cheffe pâtissière, Tanya Colella

Selection of desserts by our pastry chef, Tanya Colella

L'OLIVE ☒

Huile EVO et olives confites, amande fraîche et abricot

OLIVE ☒

EVO olive oil, preserved olives, fresh almond and apricot

NECTAR D'ABEILLE ☒🍯

Miel du château et pollen, pomme et hydromel

BEE NECTAR ☒🍯

Honey from the château, pollen, apple and mead

JARDIN SECRET ☒🌿

Un défi tout végétal ! Retrouvez les 9 ingrédients

SECRET GARDEN ☒🌿

An all-plant challenge ! Find the 9 ingredients

LA CERISE ☒

À la fève de tonka, rhubarbe et vanille

CHERRY ☒

Flavored with tonka, rhubarb and vanilla

CH-OQO ☒🌿

Chocolat OQO 73%, fruits exotiques, mucilage

CH-OQO ☒🌿

OQO chocolate 73%, exotic fruits, mucilage

MENU SAINT-MARTIN

L'ŒUF DE POULE

Coque de brioche, légumes herbacés, quelques fleurs

EGG

Brioche shell, herbaceous vegetables, flowers

Ou/ or

L'ASPERGE VERTE

Façon mimosa, menthe fraîche et sureau

GREEN ASPARAGUS

Mimosa style, fresh mint and elder

LA BARBUE

Cima di rapa, salicorne, seiche, coquillages et sabayon safrané

BRILL

Cima di rapa, glasswort, cuttlefish, shells and saffron sabayon

Ou/ or

L'AGNEAU

La selle, puttanesca, pesto, tomate et amande

LAMB

The saddle, puttanesca, pesto, tomato and almond

NOS FROMAGES FRAIS ET AFFINES

Sélection exclusive d'Eric Gayraud à Valbonne

FINE AND MATURE CHEESES

Exclusive selection of our expert, Eric Gayraud, located in Valbonne

NECTAR D'ABEILLE

Miel du château et pollen, pomme et hydromel

BEE NECTAR

Honey from the château, pollen, apple and mead

Ou/ or

CH-OQO

Chocolat OQO 73%, fruits exotiques, mucilage

CH-OQO

OQO chocolate 73%, exotic fruits, mucilage

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 ce 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's passion, inspiration and fresh seasonal ingredients.

Indulge yourself 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.

145



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.