

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

Sabayon d'agrumes, crispy de tapioca

GREEN ASPARAGUS

Citrus sabayon, tapioca crispy

39

L'ŒUF DE POULE

Coque de brioche, légumes herbacés, quelques fleurs

EGG

Brioche shell, spring vegetables, some flowers

38

LE ROUGET

Sablé au grué de cacao, courgette de pays, la fleur en cristalline

RED MULLET

Cocoa nibs shortbread, local zucchinis, crystalline flower

44

LE FOIE GRAS

Fine gelée de mangue, crumble de pistache, poivre de Timut

FOIE GRAS

Thin mango jelly, pistachio crumble, Timut pepper

48

VEGAN

LE FENOUIL

En crouste de sel, mole, avocat grillé, laitue de mer

FENNEL

Salted crust, mole, grilled avocado, sea lettuce

35

LE MILLET

Bouillon herbacé, fèves, petit pois et herbes folles

MILLET

Herbaceous broth, broad beans, peas and herbs

29

LA PANISSE

Comme une Pont Neuf, navet nouveau, poireaux charbonneux

PANISSE

Pont Neuf style, turnip, charcoal leeks

37

LA POMME DE TERRE

Farcié, légumes tajine, citron confit

POTATOE

Stuffed, tajine vegetables, candied lemon

36

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

Chou-fleur en déclinaison, amarante, garam masala

BRILL

Cauliflower declination, amaranth, garam masala

46

LE SAINT-PIERRE

Anchois, fenouil, mini poivron, beurre noisette à l'ail noir

JOHN DORY

Anchovy, fennel, baby bell pepper, brown butter with black garlic

53

Nos poissons sont issus d'une pêche locale en mer Méditerranée
Our fish are caught locally in the Mediterranean Sea

VIANDES – MEATS

LE BŒUF

Patatas bravas, chips de vitelotte, quelques fèves

BEEF

Patatas bravas, vitelotte chips, some beans

60

LE POITRINE DE VEAU

Blette légèrement gratinée, jeune carotte, coriandre

VEAL BREAST

Slightly gratinated chard, young carrot, coriander

46

LE PIGEON

Graine de grenade, betterave de couleurs, sauge, réglisse

PIGEON

Pomegranate seed, colored beetroot, sage, liquorice

56

Viandes d'origine française

Meat of French origin

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, café, miel

ICE CREAMS

Vanilla, chocolate, coffee, 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

DOLCE MIELE

Abricot et miel du Château, amande fraîche et cardamome verte

DOLCE MIELE

Apricot and honey from the Château, fresh almond and green cardamom

LE PRINTEMPS

Framboise et rhubarbe, nuage à la verveine, sorbet reine des près

SPRING

Raspberry and rhubarb, verbena cloud, meadowsweet sorbet

L'OLIVE

Jardin de poires confites, bergamote et olive, glace à l'huile d'olive

OLIVE

Garden of candied pears, bergamot and olive, olive oil ice cream

EN FLEUR

Au chocolat fumé signature, banane, café arabica et tuiles cacaotés

FLOWER

Smoked signature chocolate, banana, arabica coffee and cocoa tuiles

CARROT'SHOT

Tatin de carotte et gingembre, crémeux à l'orange, fraîcheur au fenouil

CARROT'SHOT

Carrot and ginger tatin pie, creamy orange, fennel freshness

MENU SAINT-MARTIN

L'ŒUF DE POULE

Coque de brioche, légumes herbacés, quelques fleurs

EGG

Brioche shell, herbaceous vegetables, flowers

Ou/ or

LE ROUGET

Sablé au grué de cacao, courgette de pays, la fleur en cristalline

RED MULLET

Cocoa nibs sablé, local zucchini, crystalline flower

LA BARBUE

Chou-fleur en déclinaison, amarante, garam massala

BRILL

Cauliflower declination, amaranth, garam massala

Ou/ or

LA POITRINE DE VEAU

Blette légèrement gratinée, jeune carotte, coriandre

VEAL BREAST

Slightly gratinated chard, young carrot, coriander

NOS FROMAGES FRAIS ET AFFINES

Sélection exclusive d'Éric Gayraud à Valbonne

FINE AND MATURE CHEESES

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

DOLCE MIELE

Abricot et miel du Château, amande fraîche et cardamome verte

DOLCE MIELE

Apricot and honey from the Château, fresh almond and green cardamom

Ou/ or

LE PRINTEMPS

Framboise et rhubarbe, nuage à la verveine, sorbet reine des près

SPRING

Raspberry and rhubarb, verbena cloud, meadowsweet sorbet

115

Menu servi sans fromage à 100€ / Menu without cheese at 100€

 Sans Gluten / Gluten Free  Végétariens / Vegetarian  Vegan  Produits locaux / Local Products

Veuillez indiquer à l'avance toutes vos allergies / Please state all allergies in advance

Les prix sont en euros. TVA et frais de service inclus / Prices are in Euros. VAT and service charge included

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 1:30pm for lunch and 9:30pm for dinner.



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA