

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 RIS DE VEAU

Marbré, artichaut, champignon, truffe d'Automne

VEAL SWEETBREAD

Marbled, artichoke, mushroom, Autumn truffle

48

L'ŒUF DE POULE

Coque de brioche, légumes herbacés, quelques fleurs

EGG

Brioche shell, spring vegetables, some flowers

38

LA TRUITE DE MER

En gravlax, avocat, kiwi, endive carmine et sucrine

SEA TROUT

In gravlax, avocado, kiwi, carmine chicory and sucrine salad

44

LE FOIE GRAS

Anguille fumée, figue et gelée à la feuille de figuier

FOIE GRAS

Smoked eel, fig and fig leaf jelly

51

VEGAN

LA COURGE BUTTERNUT

En trompe l'œil, noisette, kumquat

BUTTERNUT SQUASH

Trompe l'oeil, hazelnut, kumquat

37

LA TARTELETTE

Socca, légume racine, mousseline de topinambour

TARTLET

Socca, root vegetable, Jerusalem artichoke mousseline

35

LE POIREAU CHARBONNEUX

Mole, pâtisson, figue acidulée

CHARCOAL LEEK

Mole, patisson squash, tangy fig

39

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 SOLE

Belle meunière, raviole de pomme de terre aux champignons, panais juste rôti

SOLE

Meunière, potato ravioli with mushrooms, slightly roasted parsnip

55

LE SAINT PIERRE

En écaillé de céleri, cardon légèrement gratiné, crème de persil

JOHN DORY

Scaled celery, lightly gratinated cardoon, parsley cream

48

VIANDES - MEAT

LE BŒUF

Châtaigne caramélisée, topinambour, rutabaga

BEEF

Caramelized chestnut, Jerusalem artichoke, rutabaga

63

LE GIGOT D'AGNEAU

Cuisiné longuement, betterave de couleur, rhubarbe

LEG OF LAMB

Long cooking, coloured beetroot, rhubarb

56

LE PIGEON

En cocotte, fine tartelette de haricot, pois chiche et miso

PIGEON

In casserole, bean tartlet, chickpea and miso

60

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 du Château, chocolat noir 70%, glace à l'amande

OLIVE

EVO olive oil from the Château, 70% dark chocolate, almond ice cream

LA FRAICHEUR

Miel du château, main de Bouddha, cédrat et citron en différentes textures, anis étoilé

FRESHNESS

Honey from the château, Bouddha's hand, cedrat and lemon in different textures, star anise

PASSION SECRETE

Noix de pécan, fraise et framboise... Retrouvez les autres ingrédients

SECRET PASSION

Pecans, strawberry and raspberry... Find the other ingredients

LA FIGUE

Figues rôties au miel, gianduja, glace feuille de figuier

FIG

Roasted figs with honey, gianduja, fig leaf ice cream

LES PRUNES

Pochées, nuage à la sauge, croustillant avoine, sorbet mirabelle

PLUMS

Poached, sage cloud, crunchy oat, mirabelle plum sorbet

MENU SAINT-MARTIN

L'ŒUF DE POULE

Coque de brioche, légumes herbacés, quelques fleurs

EGG

Brioche shell, herbaceous vegetables, flowers

Ou/ or

LA TRUITE DE MER

En gravlax, avocat, kiwi, endive carmine et sucrine

SEA TROUT

In gravlax, avocado, kiwi, carmine chicory and sucrine salad

LE SAINT PIERRE

En écaillé de céleri, cardon légèrement gratiné, crème de persil

JOHN DORY

Scaled celery, lightly gratinated cardoon, parsley cream

Ou/ or

LE GIGOT D'AGNEAU

Cuisiné longuement, betterave de couleur, rhubarbe

LEG OF LAMB

Long cooking, coloured beetroot, rhubarb

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

LA FRAICHEUR

Miel du château, main de Bouddha, cédrat et citron en différentes textures, anis étoilé

FRESHNESS

Honey from the château, Bouddha's hand, cedrat and lemon in different textures, star anise

Ou/ or

LA FIGUE

Figues rôties au miel, gianduja, glace feuille de figuier

FIG

Roasted fig with honey, gianduja, fig leaf ice cream

115

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

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



Sans Gluten / Gluten Free



Produit local / Local product



Plat vegan / Vegan dish



Plat végétarien / Vegetarian dish



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.