

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 TOURTEAU

Cannelloni en fine gelée de pastèque, suprêmes d'agrumes et avocat

CRAB

Watermelon jelly cannelloni, avocado and citrus

41

L'ŒUF DE POULE

Coque de brioche, légumes herbacés, quelques fleurs

EGG

Brioche shell, spring vegetables, some flowers

38

LA RAVIOLE

Jarret de veau, velouté de céleri rave, cèpes juste grillés

RAVIOLI

Veal shank, celery veloute, lightly grilled porcini mushrooms

42

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 CHAMPIGNON SAUVAGE

Tartelette, figue et grenade

WILD MUSHROOM

Tartlet, fig and pomegranate

38

LE CHOU-FLEUR

Charbonneux, mousseline, crème glacée zaatar

CAULIFLOWER

Charcoal, mousseline, zaatar ice cream

37

L'OIGNON ROUGE

Farci, mole, jeune poivron, patate douce

RED ONION

Stuffed, mole, young bell pepper, sweet potato

32

LA BETTERAVE

Déclinaison de couleurs, panais aux noix torréfiées

BEETROOT

Colored declination, parsnip with roasted hazelnuts

30

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 LOTTE

Chou vert et rouge, poireau, laitue de mer et bellota

MONKFISH

Green and red cabbage, leek, seaweed and bellota

46

LA SOLE

Belle meunière, courge butternut et potimaron, crème de persil

SOLE

Belle meunière, butternut squash and pumpkin, parsley cream

58

Nos poissons sont issus d'une pêche durable en France
Our fish are sustainably caught in France

VIANDES – MEATS

LE BŒUF

Barbajuan condiment Béarnaise, aubergine Graffiti

BEEF

Barbajuan with Béarnaise seasoning, Graffiti eggplant

66

L'AGNEAU

Le carré à la sarriette, la souris confite, salsifis et kumquat

LAMB

Savory-crust rack of lamb, confit lamb shank, salsify and kumquat

48

LE PIGEON

En deux cuissons, cromesquis de maïs, figues aux épices

PIGEON

Twice-cooked, corn cromesquis, spiced figs

58

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

LE SUBLIME

Voile de main de Bouddha, miel du Château, agrumes et pignons de pin

SUBLIM

Bouddha's hand veil, honey of the Château, citrus and pine nuts

LA FIGUE

Fraiche et confite, crémeux et streusel cacahuète, glace feuille de figuier

FIG

Fresh and candied, creamy and peanut streusel, fig leaf ice cream

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

L'INTENSE

Chocolat 80%, cerises confites, tuiles cacaotées, sorbet cerise noir

INTENSE

80% chocolate, candied cherries, cocoa tiles, dark cherry sorbet

LE VEGETAL

Kiwi et concombre frais et poché, citron vert et meringue, sorbet kiwi

VEGETAL

Fresh and poached kiwi and cucumber, lime and meringue, kiwi sorbet

MENU SAINT-MARTIN

L'ŒUF DE POULE

Coque de brioche, légumes herbacés, quelques fleurs

EGG

Brioche shell, herbaceous vegetables, flowers

Ou/ or

LE TOURTEAU

Cannelloni en fine gelée de pastèque, suprêmes d'agrumes et avocat

CRAB

Watermelon jelly cannelloni, avocado and citrus

LA LOTTE

Chou vert et rouge, poireau, laitue de mer et bellota

MONKFISH

Green and red cabbage, leek, seaweed and bellota

Ou/ or

L'AGNEAU

Le carré à la sarriette, la souris confite, salsifis et kumquat

LAMB

Savory-crusted rack of lamb, confit lamb shank, salsify and kumquat

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

LE SUBLIME

Voile de main de Bouddha, miel du Château, agrumes et pignons de pin

SUBLIM

Bouddha's hand veil, honey of the Château, citrus and pine nuts

Ou/ or

LA FIGUE

Fraiche et confite, crémeux et streusel cacahuète, glace feuille de figuier

FIG

Fresh and candied, creamy and peanut streusel, fig leaf ice cream

115

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

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

Veillez 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.

Veuillez 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