

Le Saint - Martin

Jean-Luc Lefrançois, chef exécutif, et Malo Le Cras, chef pâtissier, 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 FOIE GRAS

Fine gelée au thé Malesherbes, melon d'eau

## FOIE GRAS

Fine Malesherbes tea jelly, watermelon

43

## L'ŒUF DE POULE

Coque de brioche, légumes herbacés, quelques fleurs

## EGG

Brioche shell, autumn vegetables with fresh herbs

26

## LE POULPE

Tempura, agrume, cromesquis de parmesan, roquette

## OCTOPUS

Tempura, citrus fruit, Parmesan cromesquis, rocket

33

## LA TETE DE VEAU

croustillante, graine de moutarde, artichaut poivrade

## VEAL HEAD

crispy, mustard seeds, poivrade artichoke

29

## LA TRUITE DU VALCLUSE

Basse température, macaron betterave, caviar de France

## VALCLUSE TROUT

Cooked at low temperature, beetroot macaron, French caviar

42

# POISSONS - FISH

## LE BAR

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

## SEA BASS

In a pistachio crust, polenta with pitchounette olives, tomatoes and basil

47

## LE CABILLAUD ☒

Poivre rare, petit pois mousseline, courgette violon à la vanille

## COD ☒

Rare pepper, pea mousseline, trumpet courgette with vanilla

37

## LA SOLE

Fine galette de sarrasin, carotte légèrement gratinée de pain d'épices

## SOLE

Thin buckwheat pancake, carrots lightly dusted with gingerbread

46

## LA SAINT-PIERRE ☒

Feuille de shiso, miso, aubergine, radis aigre doux

## JOHN DORRY ☒

Shiso leaf, miso, aubergine, sweet and sour radish

42

# VIANDES - MEATS

## LE BŒUF AUBRAC ☒

Courge butternut, pomme de terre confite, oignon grelot

## AUBRAC BEEF ☒

Butternut squash, confit potato, pearl onion

56

## L'AGNEAU ☒

La selle fumée au thym, l'épaule croustillante, légumes Niçois

## LAMB ☒

Smoked saddle with thyme, crispy shoulder, Nice-style vegetables

45

## LE PIGEON

Mille-feuille de blette et champignon, les cuisses dans un barbajuan

## PIGEON

Swiss chard and mushroom millefeuille, pigeon thighs in a barbajuan

51

## LE COCHON ☒🍂

Poireau charbonneux, romesco comme en Espagne

## PORK ☒🍂

Charred leeks, Spanish-style Romesco

37

# FROMAGES - CHEESES

## 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

# DESSERTS

*Sélection de desserts par notre chef pâtissier, Malo Le Cras*

*Malo Le Cras, Pastry Chef's selection*

## LE CHOCOLAT ☒

Kidavoa 50%, caramel au beurre salé, glace Vanille

## CHOCOLATE ☒

Kidavoa 50%, salted butter caramel, Vanilla ice cream

## FRAISE ET RHUBARBE ☒

crème diplomate, fraîcheur fleur de sureau

## STRAWBERRY AND RHUBARB ☒

diplomat cream, refreshing elderflower

## LA FRAMBOISE ☒

meringue croquante, crémeux verveine

## RASPBERRY ☒

crunchy meringue, verbena cream

## LE CITRON

pâte sablée, sorbet menthe basilic

## LEMON

shortbread, mint and basil 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

Tempura, agrume, cromesquis de parmesan, roquette

## OCTOPUS

Tempura, citrus fruit, Parmesan cromesquis, rocket

\*\*\*

## LE CABILLAUD

Poivre rare, petit pois mousseline, courgette violon à la vanille

## COD

Rare pepper, pea mousseline, trumpet courgette with vanilla

Ou/ or

## L'AGNEAU

La selle fumée au thym, l'épaule croustillante, légumes Niçois

## LAMB

Smoked saddle with thyme, crispy shoulder, Nice-style vegetables

\*\*\*

## 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

\*\*\*

## LE CHOCOLAT

Kidavoa 50%, caramel au beurre salé, glace Vanille

## CHOCOLATE

Kidavoa 50%, salted butter caramel, Vanilla ice cream

Ou/ or

## LA FRAMBOISE

meringue croquante, crémeux verveine

## RASPBERRY

crunchy meringue, verbena cream

# 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.

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.



# 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.*