

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

LA TOMATE 🍅

En trompe l'œil, gaspacho de tomate Ananas, sorbet Green Zébra verveine

TOMATO 🍅

Trompe l'œil, Ananas tomato gazpacho, Green Zebra and verbena sorbet

43

L'ŒUF DE POULE 🍷 🍅

Coque de brioche, légumes herbacés, quelques fleurs

EGG 🍷 🍅

Brioche shell, spring vegetables, some flowers

38

LE THON 🍷

Fumé et laqué au miso, pêche en déclinaison, tuile dashi

TUNA 🍷

Smoked and lacquered with miso, declination of peach, dashi tuile

45

LE FOIE GRAS

Raviole, bouillon d'oignons doux des Cévennes, artichaut, pomme fruit

FOIE GRAS

Raviole, sweet onions Cévennes broth, artichoke, apple

49

VEGAN

LA PASTEQUE

Fraiche, sorbet basilic citron, bonbon basilic

WATERMELON

Fresh, basil and lemon sorbet, basil bonbon

36

JARDIN D'ÉTÉ

Pannacotta tofu et Garam Massala, concombre en soupe froide, radis

SUMMER GARDEN

Tofu and Garam Massala Pannacota, cold cucumber soup, radish

38

LA BETTERAVE

Brunoise et voile de betterave, avocat, zeste de citron vert

BETROOT

Brunoise and veil of beetroot, avocado, lime zest

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

LE DENTI

Autour du chou, combava confit, moules, piment d'Espelette

DENTEX

Around the cabbage, candied combawa, mussels, Espelette chili pepper

48

LE ROUGET

Courgettes verte et jaune, abricot en différentes textures, jus court anisé

RED MULLET

Green and yellow zucchinis, apricot, aniseed juice

53

VIANDES - MEAT

LE BŒUF ☒

Petites carottes de couleurs, crème fumée, crumble de sauge

BEEF ☒

Coloured baby carrots, smoked cream, sage crumble

62

LE COCHON DE LAIT

Tomate confite et farcie, graines de moutarde

SUCKLING PIG

Candy and stuffed tomato, eggplant, mustard seeds

55

LE PIGEON

Cromesquis, maïs en mousseline et grillé, baie acidulée

PIGEON

Cromesquis, mousseline and grilled corn, tangy berry

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 / 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

PASSION SECRETE

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

SECRET PASSION

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

LA PECHE

En différentes textures, sarrasin grillé, glace sobacha et bière

PEACH

In different textures, toasted buckwheat, sobacha and beer ice cream

RECONFORT

Chocolat noir, café arabica et noisette, sorbet cascara

THE COMFORT

Dark chocolate, arabica coffee and hazelnut, cascara sorbet

MENU SAINT-MARTIN

L'ŒUF DE POULE ☺ 🌿

Coque de brioche, légumes herbacés, quelques fleurs

EGG ☺ 🌿

Brioche shell, herbaceous vegetables, flowers

Ou/ or

LA TOMATE ☺ 🌿

En trompe l'œil, gaspacho de tomate Ananas, sorbet Green Zébra verveine

TOMATO ☺ 🌿

Trompe l'œil, Ananas tomato gazpacho, Green Zebra and verbena sorbet

LE DENTI ☒

Autour du chou, combava confit, moules, piment d'Espelette

DENTEX ☒

Around the cabbage, candied combawa, mussels, Espelette chili pepper

Ou/ or

LE COCHON DE LAIT

Tomate confite et farcie, graines de moutarde

THE SUCKLING PIG

Candy and stuffed tomato, eggplant, mustard seeds

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

NECTAR D'ABEILLE ☒ 🌿

Miel du château et pollen, pomme et hydromel

BEE NECTAR ☒ 🌿

Honey from the château, pollen, apple and mead

Ou/ or

LA PECHE ☒ 🌿

En différentes textures, sarrasin grillé, glace sobacha et bière

PEACH ☒ 🌿

In different textures, toasted buckwheat, sobacha and bear ice 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.

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.