

LE SAINT-MARTIN

*Jean-Luc Lefrançois, chef exécutif, et Eve Moncorger, chef pâtissière,
guidés par leur simplicité et générosité se réunissent en cuisine afin de
sublimer la table du restaurant Le Saint-Martin.*

Les plats 'faits maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Veuillez nous indiquer toutes allergies.
Homemade dishes are produced on site from raw products. Please state all allergies in advance.



Plats végétariens / Vegetarian dishes



Sans Gluten / Gluten Free

*« Un lieu raffiné,
une cuisine de saveur
et une essence d'extrême bien-être »*

Jean-Luc Lefrançois

Les plats 'faits maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Veuillez nous indiquer toutes allergies.
Homemade dishes are produced on site from raw products. Please state all allergies in advance.



Plats végétariens / Vegetarian dishes



Sans Gluten / Gluten Free

Entrées

Starters

LA CHÂTAIGNE

En royale, velouté, cèpes sautés et cromesquis

CHESTNUT

Royale, velouté, sautéed cep mushrooms and crispy cromesquis

33

LE FOIE GRAS

Fine raviole, figue, oignon rouge, émulsion poulette

FOIE GRAS

Delicate ravioli, fig, red onion and pullet emulsion

35

L'ŒUF

Mollet en coque de brioche, légumes racines, herbes folles

EGG

Soft-boiled brioche Scotch egg, root vegetables and wild herbs

26

LE SAUMON D'ECOSSE LABEL ROUGE

Gravelax, betteraves de couleur, aneth

RES LABEL SCOTTISH SALMON

Gravlax, rainbow beet and dill

28

LE HOMARD



Juste raidis, courge butternut, noisette, raisin, quelques girolles

LOBSTER

Cooked until firm, butternut squash, hazelnut, grape and girolle mushrooms

42

Les plats 'faits maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Veuillez nous indiquer toutes allergies.
Homemade dishes are produced on site from raw products. Please state all allergies in advance.

 Plats végétariens / Vegetarian dishes  Sans Gluten / Gluten Free

Poissons

Fish

LE ROUGET

Bouillon comme un minestrone, gnocchis basilic

RED MULLET

Minestrone-inspired stock, basil gnocchi

36

LA LOTTE

Piqué de lomo, lentilles, céleri rave et branche, sauce Albuféra

MONKFISH

Studded with lomo, lentils, celeriac, celery and Albuféra sauce

38

LE TURBOT

Mousseline et poireaux charbonneux, condiment Grenobloise

TURBOT

Mousseline and caramelised leeks, Grenoble garnish

40

LE BAR

De ligne en croûte de pistache, polenta aux olives Pitchounettes, artichauts poivrade

SEA BASS

Line-fished bass in a pistachio crust, polenta with baby olives, baby purple artichokes

45



Viandes

Meats

LA PINTADE

Le suprême rôti aux baies rouges, panais, jeune salade de pays

GUINEA FOWL

Supreme roasted in red berries, parsnip and local baby salad

36

L'AGNEAU

La selle au romarin, aubergine cuite en papillote, courge spaghetti

LAMB

Saddle in rosemary, aubergine en papillote and courgette spaghetti

38

LE PORC FERMIER

Confit, galette de topinambour, artichauts crus et fondants

FREE-RANGE PORK

Confit, Jerusalem artichoke pancake, raw and fondant artichokes

33

LE BŒUF DE L'AUBRAC

Mille-feuille de pomme de terre, cèpes juste grillés, sabayon

AUBRAC BEEF

Potato mille-feuille, seared ceps and sabayon

55

Les plats 'faits maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Veuillez nous indiquer toutes allergies.
Homemade dishes are produced on site from raw products. Please state all allergies in advance.



Plats végétariens / Vegetarian dishes



Sans Gluten / Gluten Free

Fromages Cheeses

NOS FROMAGES FRAIS ET AFFINES

Sélection exclusive d'Eric Gayraud et de la fromagerie des Baous

FINE AND MATURE CHEESES

Exclusive selection by our local producers Eric Gayraud and the Baous cheese producers

20

Les plats 'faits maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Veuillez nous indiquer toutes allergies.
Homemade dishes are produced on site from raw products. Please state all allergies in advance.



Plats végétariens / Vegetarian dishes



Sans Gluten / Gluten Free

Desserts

Desserts

Sélection de desserts par notre chef pâtissière, Eve Moncorger

Eve Moncorger, Pastry Chef's selection

LA FIGUE

Sablé croustillant vanillé, crème parfumée à la feuille de figuier, jus de Porto épice

FIG

Crunchy vanilla biscuit, fig leaf-infused cream, spiced port jus

LE CAMEL

Tube craquant, biscuit noisette du Piémont, yuzu et framboises

CAMEL

Crispy tube, Piedmont hazelnut biscuit, yuzu and raspberry

LE CHOCOLAT JIVARA

Banane et fruit de la passion, douceur fève de Tonka

JIVARA CHOCOLATE

Banana and passion fruit, sweet Tonka bean

LA TROPEZIENNE


Brioche toasté, fine gelée aux agrumes, fleur d'oranger

ST TROPEZ

Toasted brioche, delicate citrus jelly, orange blossom

FRUITS ROUGES 
Assortiment de fruits rouges

RED FRUITS 
Assortment of red fruits

GLACES 
Assortiment de glaces et sorbets faits maison

ICE CREAM 
Assortment of homemade ice creams and sorbets



MENU SAINT-MARTIN

LA CHÂTAIGNE

En royale, velouté, cèpes sautés et cromesquis

CHESTNUT

Royale, velouté, sautéed cep mushrooms and crispy cromesquis

Ou/ or

LE FOIE GRAS

Fine raviole, figue, oignon rouge, émulsion poulette

FOIE GRAS

Delicate ravioli, fig, red onion and pullet emulsion

LA LOTTE

Piqué de lomo, lentilles, céleri rave et branche, sauce Albuféra

MONKFISH

Studded with lomo, lentils, celeriac, celery and Albuféra sauce

Ou/ or

LA PINTADE

Le suprême rôti aux baies rouges, panais, jeune salade de pays

GUINEA FOWL

Supreme roasted in red berries, parsnip and local baby salad

NOS FROMAGES FRAIS ET AFFINES

Sélection exclusive d'Eric Gayraud et de la fromagerie des Baous

FINE AND MATURE CHEESES

Exclusive selection by our local producers Eric Gayraud and the Baous cheese factory

LE CAMEL

Tube craquant, biscuit noisette du Piémont, yuzu et framboises

CAMEL

Crispy tube, Piedmont hazelnut biscuit, yuzu and raspberry

Ou/ or

LA FIGUE

Sablé croustillant vanillé, crème parfumée à la feuille de figuier, jus de Porto épicé

FIG

Crunchy vanilla biscuit, fig leaf-infused cream, spiced port jus

L'INSTINCT GOURMAND

Pour ce menu, Jean-Luc Lefrançois, chef exécutif, vous propose de vous laisser guider par sa passion, ses inspirations et 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.



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 has to be ordered for all the guests.

125

Les plats 'faits maison' sont élaborés sur place à partir de produits bruts. Veuillez nous indiquer toutes allergies.
Homemade dishes are produced on site from raw products. Please state all allergies in advance.

 Plats végétariens / Vegetarian dishes  Sans Gluten / Gluten Free



CHATEAU SAINT-MARTIN & SPA

COTE D'AZUR – VENCE – FRENCH RIVIERA

Homemade dishes are produced on site from raw products. Please state all allergies in advance.



Plats végétariens / Vegetarian dishes



Sans Gluten / Gluten Free