

## **Sur la route Cézanne . . .**

### Les entrées

**« Toti de Pan Bagna » Calamars / Langoustine / Chanterelles** 54€  
Poutargue / Huile d'olive Cailleter / Sauce « Bagna Caudo »

**Risotto aux truffes d'automne** 52€  
Jus réduit / Huile d'Olive

**Huîtres « Rose Spéciales de Tarbouriech » du bassin de Thau en gelée d'eau de mer**  
Condiments / Crème Vodka 45€  
avec 10 gr caviar « Petrossian Alverta royal » 65€  
avec 30 gr caviar « Petrossian Alverta royal » 105€

**Foie gras de canard au torchon de tradition** 45€  
Salade de truffe / Coing / Pain au levain grillé

### Les Plats

**Turbot de ligne « Aux parfums des sous-bois »** 65€  
Châtaignes et céleris / Tortellini à la farine de châtaigne / Emulsion crémeuse

**Rouget du littoral « Comme une bécasse au vin rouge»** 58€  
Petit épeautre « moelle et trévis » / « Toti d'une farce / brunoise au thym

**Homard bleu rôti** 79€  
Pommes de terre rattes aux truffes noires  
Mousseux d'une Américaine / Huile d'olive mure

**Lapin farci « façon Porchetta » crevette sautée** 58€  
Quelques légumes bio / caillette aux herbes / jus

**Pièce bœuf de « l'Aubrac »** 69€  
« Comme un Rosini » / pommes de terre  
Jus bordelaise « Intense »

**Volaille jaune fermière rôtie** 58€  
Le suprême / la cuisse farcie / jeunes carottes  
jus de suc / purée de panais / jus aux truffes

### Plateau de fromages de notre sélection . . .

Caponata, confiture de saison 18€

---

**« Du lundi au vendredi au déjeuner »**  
**Formule à partir de 48€ / 72 € vins et café compris**  
sauf jours fériés

## **« Sainte Victoire »**

**« Toti de Pan Bagna » Calamars / Langoustine / Chanterelles  
Poutargue / Huile d'olive Cailleter / Sauce « Bagna Caudo »**

**Risotto aux truffes  
Jus réduit / Huile d'Olive**

**Lapin farci « façon Porchetta » crevette sautée  
Quelques légumes bio / caillette aux herbes / jus**

**Plateau de fromages de notre sélection . . .  
Caponata / Confiture de saison  
et /ou**

**La douceur . . .  
Annoncée de bouche à oreille par notre Maître d'hôtel**

**95€ les entrées, le plat, le fromage ou le dessert  
105€ les entrées, le plat, le fromage et le dessert**

## **« Signature de Mathias ...»**

**Huîtres « Rose Spéciales de Tarbouriech » du bassin de Thau en gelée d'eau de mer  
Condiments / Crème Vodka / Caviar**

**« Toti de Pan Bagna » Calamars / Langoustine / Chanterelles  
Poutargue / Huile d'olive Cailleter / Sauce « Bagna Caudo »**

**Risotto aux truffes  
jus réduit / huile d'Olive**

**Turbot de ligne « aux parfums des sous-bois »  
Châtaignes et céleris / Tortellini à la farine de châtaigne / Emulsion crémeuse**

**Homard bleu rôti  
Pommes de terre rattes aux truffes noires  
Mousseux d'une Américaine / Huile d'olive mure**

**Plateau de fromages de notre sélection . . .  
Caponata / confiture de saison**

**Le grand dessert . . .**

**149€  
Prix Net**

---

**« Du lundi au vendredi au déjeuner »  
Formule à partir de 48€ / 72€ vins et café compris  
sauf jours fériés**

**«Menu Club Affaire Le Saint Estève » à partir de 48 €...**

*Du lundi au vendredi au déjeuner sauf jours fériés*

***Fricassée financière de champignons***

*Crème d'haricots coco et roquette*

***ou***

***Foie gras de canard***

*salade d'artichauts*

---

***Quasi de Veau***

*Quelques légumes « Bio »*

***ou***

***Poisson de la pêche***

*Risotto aux sanguins / jus de persillade*

---

***Fromage de notre sélection***

***ou***

***Glaces et sorbets aux choix***

***ou***

***La pâtisserie du jour***

***58€ le menu complet entrée / plat / fromage ou dessert***

***72€ avec deux verres de vin et café compris***

***48€ entrée / plat ou plat dessert***

***10€ un verre de vin et café***