

## LA CARTE DE SAISON DE JULIEN ALLEGRE

### LES ENTREES

#### **LES ARTICHAUTS VIOLETS DE PROVENCE** 28€

En carpaccio et graines de sésame , huile d'olive vierge

*Artichokes , sesam and olive oil*

#### **LE POULPE** 26€

A la vinaigrette de Yuzu, poivre Timur et condiments

*Octopus and yuzu*

#### **TOURTEAU** 32€

En tartare à la solognote, sur un toast croustillant, fruits de la passion et crémeux de favouilles

*King crab, passion fruits*

#### **BŒUF DE L'AUBRAC** 31€

Mariné au whisky japonais sur une fine tarte feuilletée

*Beef from Aubrac marinated with japanese whisky*

### LES PLATS

#### **LE ST PIERRE** 47€

En croute de pistache, artichauts et asperges comme une Barigoule, coulis d'épinards

*John Dorry Roasted with pistacchio, artichokes, asparagus*

#### **CANON D'AGNEAU Français** 58€

Rôti jus de truffe du Haut Var, courgettes et aubergines

*Lamb roasted with truffles*

#### **LE RIS DE VEAU** 48€

Pané aux petits croûtons et aux girolles

*Sweetbread and mushrooms*

#### **LE HOMARD BLEU DE NOTRE VIVIER** 16€ les 100 gr

*Roasted lobster with fresh herbs*

---

**LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS :**

LE CARPACCIO DE FIGUES,CITRON VERT ET SPECULOS, GLACE AU YAOURT 21€

MILLE-FEUILLE D'ARLETTE A LA VANILLE BOURBON, CONFITURE DELAIT 22€

LES PRUNES RÔTIES, GRANOLA DE MIEL, CRÈME DE THÉ BLANC ET SORBET  
MIRABELLE 22€

**LE PLATEAU DE FROMAGES FERMIERES**

22€

---

Eaux minérales 1L 9 € Chateldon 11 €

Café servi avec financier aux noisettes 7€ Thé Nunshen et financier aux noisettes 8 €

La plus part de nos plats renferment des allergènes (œufs, crustacés, laitages, oléagineux, moutarde, champignons, gluten, choux, fraises...) il est conseillé de se renseigner auprès du personnel de salle en cas d'allergie à fin de demander de les extraire du plat quand cela est possible.

Le chef ne pourra pas toujours accéder à des plats Végan.

*Cartes de crédits acceptées : CB, VISA, EC, MC*

**LES PRIX DE NOTRE CARTE SONT T.T.C ET CALCULES PAR PERSONNE**

**LE RESTAURANT EST OUVERT AU DINER A PARTIR DE**

**19H15**

**LE RESTAURANT EST OUVERT AU DEJEUNER LES  
VENDREDIS, SAMEDIS ET DIMANCHES A PARTIR DE**

**12H15**

***FERMETURE HEBDOMADAIRE LE LUNDI .***

***Ouvert à l'année .Fermeture annuelle entre le 17.02.2025  
et 25.03.2025***

***Ouvert pour les fêtes.***

***Salle climatisée et terrasse***

***RESERVATION : 04.94.43.21.02 ou sur notre site***

***[www.restaurant-les-santons.fr](http://www.restaurant-les-santons.fr)***

Exemples de nos vins :

|  |      |       |  | Blle |
|--|------|-------|--|------|
| Rouge  |      |       |  |      |
| - DOMAINE TROPEZ cuvée Sublime                 | 2019 | ..... |  | 70   |
| - SANCERRE CHRISTIAN SALMON                    | 2022 | ..... |  | 62   |
| - CLOS SERVIEN                                 | 2022 | ..... |  | 51   |
| - CROZE HERMITAGE C.SERVIEN                    | 2022 | ..... |  | 59   |
| Blanc  |      |       |  |      |
| - CHATEAU DE BREGANCON « La réserve »          | 2023 | ..... |  | 69   |
| - CHATEAU D'ASTROS « Cuvée Aventure » IGP      | 2023 | ..... |  | 49   |
| Rosé   |      |       |  |      |
| - CLOS SERVIEN                                 | 2023 | ..... |  | 45   |
| - DOMAINE DU VAL DE GILLY «cuvée Marion »      | 2023 | ..... |  | 49   |
| - DOMAINE DE LA ROUILLERE« La Grande réserve » | 2023 | ..... |  | 65   |

