



Au Jardin de La Vague



*La Vague de Saint Paul vous invite à voyager au cœur de la Méditerranée et autour du monde.
Notre but est de vous faire découvrir le meilleur de nos produits à travers une cuisine simple et savoureuse.
Nos plats sont élaborés avec des produits frais et locaux.
Vous pourrez ainsi découvrir nos créations régulièrement renouvelées.*

*La Vague de Saint Paul invites you to travel in the heart of the Mediterranean and around the world.
Our goal is to make you discover the best of our products by a simple and tasty cuisine with fresh and local food.
New menus will be then proposed regularly.*

*Notre chef **AKHARA CHAY**, toute l'équipe du restaurant et de la cuisine sont heureux de vous accueillir
et vous souhaitent de passer un agréable moment parmi nous.*

*Our Chef, the whole team of the restaurant and the kitchen are pleased to welcome you
and wish you a very pleasant moment among us.*

*« La Gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur »
Théodore Zeldin*





Déjeuner Business 2 plats, eau et café inclus* : 25€ par personne

Menu Déjeuner 3 plats, eau et café inclus : 29€ par personne



Menu Dîner 3 plats hors boissons : 39€ par personne

Menu Carte Blanche du Chef hors boissons : 69€ par personne



Tous nos plats sont faits maison. « Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : pour toute information, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.

ORIGINE DES VIANDES : France, Irlande



Entrées

Starters

- Foie gras chaud en escalopes dans l'idée d'une tatin aux pommes Golden
caramélisée au beurre demi-sel, sauce au Porto-Madère rehaussée à l'Armagnac 21€
Duck foie gras as an upside-down tart caramelized with slightly salted butter, Porto-Madere sauce with Armagnac
- Noix de Saint-Jacques de nos côtes françaises en noir et blanc,
vinaigrette de jus de truffe noire Melanosporum, pistaches torréfiées 23€
Black & white French scallops, Melanosporum black truffle vinegar, roasted pistachios
- Tataki de saumon Label Rouge brûlé au chalumeau, condiment de betterave chioggia,
chantilly au wasabi 21€
Label Rouge salmon tataki, Chioggia betroot condiment, Wasabi flavoured whipped cream



Tous nos plats sont faits maison. « Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »
Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : pour toute information, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.
ORIGINE DES VIANDES : France, Irlande



Poissons

Fish

Filet de Saint Pierre meunière, crémeux de riz Basmati au lait de coco
parfumé à la citronnelle Thaï et citron Combawa 28€

Meuniere-style John Dory fillet, creamy Basmati rice with coco milk and Thai lemongrass, Combawa lime

Dos de cabillaud rôti au thym, croquettes de jeunes poireaux,
champignons du moment en persillade, beurre blanc au vin jaune du Jura 27€

Roasted cod with thyme, young leek fritters, parsley flavoured mushrooms, white butter sauce with « vin jaune » from Jura

Noix de Saint-Jacques dorées en nage au Noilly Prat,
tortellini au potiron et à la panchetta aux senteurs de sauge 30€

Pan-fried scallops in Noilly Prat, tortellini pasta with pumpkin and panchetta flavoured with sage



Tous nos plats sont faits maison. « Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : pour toute information, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.



Viandes

Meat

- Filet Angus à la ficelle, consommé réduit de bœuf, 31€
légumes minis cuits en pot au feu relevé de sabayon à la moutarde de Meaux
Angus beef fillet with gravy sauce, mini-vegetable stew with Meaux mustard sabayon
- Carré de porcelet laqué au miel-soja-sésame, topinambour en mousseline, 27€
girolles sautées minute, jus court à la badiane et gingembre
Peking rack of piglet with honey-soy-sesame, Jerusalem artichoke mousseline, pan-fried chanterelles, star anise and ginger sauce
- Suprême de blanc de volaille fermière en demi-deuil, pommes de terre Anna, 30€
sauce poulette truffée, fraîcheur d'endives en couleurs
Stew with free-range poultry supreme and truffle, Anna potatoes, truffle flavoured poulette sauce, chicory salad



Tous nos plats sont faits maison. « Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : pour toute information, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.

ORIGINE DES VIANDES : France, Irlande



Desserts

Desserts

Déclinaison de fromages affinés par «Mons», Meilleurs Ouvrier de France,
de la fromagerie du Cannet 11€

Selection of our cheese maker Meilleur Ouvrier de France « Mons » from Le Cannet

Mont blanc revisité du Jardin de la Vague, marron glacé et neige de meringue 9€

« Mont Blanc » of Au Jardin de la Vague, marron glacé and meringue powder

Soufflé à la mangue-passion, sorbet framboise au poivre de Séchuan 10€

Mango and passion fruit soufflé, raspberry sorbet with Sechuan pepper

(à commander en début de repas / to be ordered at the beginning of your meal)

Sphère au chocolat Valrhona Belle Hélène, nougatine aux amandes,
poire Williams vanillée, sauce cacao punché à l'eau de vie de poire 10€

Belle Helene with Valrhona chocolate, almond nougatine, vanilla flavoured Williams peer, cocoa sauce with peer brandy



Tous nos plats sont faits maison. « Les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts »

Nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes : pour toute information, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre équipe.