




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**, Diego, Jérémie, Frédéric et toute l'équipe de restauration
sont heureux de vous accueillir et vous souhaitent de passer un agréable moment parmi nous.

*Our Chef, Diego, Jérémie, Frédéric and the whole F&B team 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





Menus du jour

Menus of the day

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

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



Menu Dîner 4 plats, hors boissons : 49€ 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

* sur la base d'une demi-bouteille d'eau et d'un café/thé par personne - Déjeuner Business valable uniquement le midi du Lundi au Vendredi.



Le Commencement

At the beginning

Feuille de brick compressée, marmelade d'oignons doux aux zestes d'orange, baby légumes en harmonie de couleurs, vinaigrette d'échalotes confites

Compressed pastry sheet, sweet onion and orange zest marmalade, coloured baby vegetables, shallot vinegar

21€

Le foie gras en escalope cuit minute au poivre de Timut du Népal, consommé au jus de dashi, perles du Japon relevées de zestes de Combawa

Pan-fried duck foie gras with Timut pepper from Nepal, Dashi consommé, pearl tapioca and Combawa zests

23€

Le Dim-Sum en alliance de volaille fermière et langoustine, fraîcheur d'Asie en crudités, bisque au lait de coco infusée à la citronnelle

Free-range chicken and scampi Dim-Sum, Asian salad, seafood bisque with lemongrass infused coco milk

24€

Espuma de pomme de terre Verdé au beurre noisette, biscottine de pain aux champignons des sous-bois en persillade, jaune d'œuf parfait bio de La Plume Blanche à Vence

Verde potato espuma with brown butter, rusk with mushrooms and chopped parsley, bio egg yolk parfait from La Plume Blanche in Vence

22€



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



La Mer

Sea

Noix de Saint Jacques dorées, artichaut bouquet en barigoule provençale à l'orange et au safran, écume de jus de cuisson

Pan-fried scallops, orange and saffron flavoured artichokes barigoule, gravy sauce scum

29€

Le loup de Méditerranée nappé de laquage noir acidulé, le céleri dans l'idée d'un risotto, beurre blanc aux salicornes

Mediterranean seabass in slightly-acid black lacquering, celery as a risotto, beurre blanc with salicornia

34€

La sole en filet, coquillages décortiqués au bouillon de feuilles de shiso, ravioles de potiron et pignons de pins

Sole fillet, shellfish in shiso leaf stock, pumpkin and pine ravioli

36€



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.



La Terre

Earth

Tomahawk de bœuf Angus pour 2 personnes grillé au charbon, 86€
gâteau de pomme de terre aux truffes du moment, sauce au Porto-Madère

Grilled Angus beef tomahawk for 2 people, potato and truffle cake, Porto-Madere sauce

(25 minutes minimum)

Le pigeon bressan en deux façons : la cuisse fondante et croustillante, le suprême au foie gras, 34€
brocolis en semoule, jus en réduction de myrtille

Pigeon from Bresse : slow-cooked and crispy leg, foie gras stuffed supreme, broccoli semolina, blueberry reduction sauce

La pomme de ris de veau dorée au gomasio, champignons Shiitaké snackés à l'huile d'ail doux, 37€
Kimchi blanc

Pan-fried sweetbread with gomasio, Shiitake mushrooms with sweet garlic oil, classic Korean white Kimchi

Noisettes de chevreuil en croûte viennoise au thym, mousseline de topinambour, 35€
sauce salmis grande tradition

Venison noisettes in thyme flavoured pastry crust, Jerusalem artichoke mousseline, classic French salmis sauce



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



Les Plaisirs de la Vie par notre Chef Pâtissier Frédéric BENVENUTI

Life's pleasures by our Pastry Chef Frédéric BENVENUTI

Sélection sur plateau de fromages « MONS », Meilleur Ouvrier de France, de la fromagerie du Cannet 11€

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

La tatin aux poires Williams parfumée à la vanille gousse et à la cannelle, 12€
sorbet fromage blanc au sirop d'érable

Upside-down vanilla-cinnamon-Williams-pear tart, cottage cheese and maple syrup sorbet

Crème légère au miel fleurs, chouchou de riz soufflé, tuile nid d'abeille au miel, 12€
riz au lait comme une glace

Light flower honey cream, coated puffed rice, honey biscuit, rice pudding as an ice-cream

Ganache choco blanc, praliné amande coco, crème brûlée vanille, 12€
éclats de biscuit Streuzel, glace chocolat et Malibu Coco

White chocolate ganache, almond and coco praline, vanilla creme brulee, Streuzel biscuit pieces, Coco Malibu and chocolate ice-cream

Cheesecake aéré au siphon au thé vert Matcha, condiment de mangue et ananas, 12€
croustillant au sésame noir, sorbet Kalamansi et mango

Matcha green tea cheesecake, mango and pineapple condiment, black sesame biscuit, Kalamansi lime and mango sorbet



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.