



AU JARDIN DE LA VAGUE

RESTAURANT

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.

Notre chef Akhara Chay, Diego, Frédéric et toute l'équipe de restauration sont heureux de vous accueillir et vous souhaitent de passer un agréable moment parmi nous.

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.

Our Chef Akhara Chay, Diego, 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* : 29 € par personne *(du Lundi au Vendredi uniquement)*

Business lunch 2 courses, water and coffee included : 29 € per person *(Monday to Friday only)*

Déjeuner Semaine 3 plats, eau et café inclus* : 35 € par personne *(du Lundi au Vendredi uniquement)*

Workweek lunch 3 courses, water and coffee included : 35 € per person *(Monday to Friday only)*

Déjeuner Week-end 3 plats, hors boissons : 47 € par personne *(Samedi & Dimanche uniquement)*

Week-end lunch 3 courses, excluding drinks : 47 € per person *(Saturday & Sunday only)*

Menu Dîner 3 plats, hors boissons : 59 € par personne

3-course dinner menu, excluding drinks: 59 € per person

Menu Carte Blanche du Chef, hors boissons : 75 € par personne

Menu Carte Blanche from the Chef, excluding drinks: 75 € per person

LE COMMENCEMENT AT THE BEGINNING

Le Foie gras 23€

Escalope, poivre de Timut du Népal, perles du Japon, zeste de combawa, consommé au Dashi

Escalope, Timut pepper from Nepal, tapioca, combawa zest, Dashi consommé

La Langoustine 28€

Rémoulade de pomme Granny-céleri-curcuma, bisque citronnelle, tuile de pain noir

Crayfish

Granny apple-celery-turmeric remoulade, lemongrass flavoured bisque, black bread

Les Asperges blanches 21€

Croustade de parmesan Artigiano, lard guanciale, oeuf bio de La Plume Blanche

White asparagus

Artigiano parmesan crumble, guanciale bacon, bio egg from La Plume Blanche

Les Champignons du moment 20€

Persillade, crémeux, cappuccino, jus de cresson, noix du Pili au sel d'Himalaya

Mushrooms

Chopped parsley, cream, cappuccino, Pili nut with Himalayan salt

* sur la base d'une demi-bouteille d'eau et d'un café/thé 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

LA MER THE SEA

Le Saint Pierre Snacké, asperges vertes dorées, beurre de Lemonquat aux palourdes John Dory fish Pan-fried, green asparagus, lemonquat butter with clams	35€
La Noix de Saint-Jacques Tataki, pommes Darphin, feuilles d'Ail des Ours , champignons Enoki, jus de cuisson réduit Scallop Tataki, Darphin potatoes, wild garlic leaves, Enoki mushrooms, gravy sauce	33€
Le Loup de Mer Ravioles de patates douces et gingembre, sauce à l'oseille, poudre d'olive Seabass Sweet potato and ginger ravioli, sorrel sauce, olive powder	37€

LA TERRE THE EARTH

Le Pigeon bressan En tourte, pousse d'épinard, foie gras, farce fine, embeurrée de choux, jus de Porto Pigeon from Bresse Pie, spinach leaves, foie gras, thin stuffing, buttered cabbage, Porto sauce	38€
Le Bœuf Black Angus Carottes de M. Audas en déclinaison, cumin & vanille, gnocchis, sauce au Marsala Black Angus beef Mr Audas'carrots, cumin & vanilla, gnocchis, Marsale sauce	41€
L'Agneau des Alpilles Momifié de feuilles de nori, jeunes légumes de printemps de couleurs, sabayon moutardé à l'ancienne, jus court à la sauge Lamb from Alpilles Wrapped in Nori sheets, young coloured Spring vegetables, grain mustard sabayon, sage flavoured gravy sauce	37€



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

Le Fromage	11€
Sélection sur plateau, « MONS » Meilleur Ouvrier de France, fromagerie du Cannet	
Cheese	
platter of our cheese maker, Meilleur Ouvrier de France « Mons »	
Le Soufflé	11€
Parfumé à la liqueur de Grand Marnier, sorbet à l'orange	
Soufflé	
Grand Marnier liquor, orange sorbet	
Les Profiteroles	11€
Choux chantilly, crème glacée vanille, sauce chocolat Valrhona	
Profiteroles	
Whipped cream buns, vanilla ice-cream, Valrhona chocolate sauce	
Le Millefeuille	11€
Feuilletage maison, crème légère vanille, caramel beurre salé, fruits de la passion	
Millefeuille	
Home-made pastry, vanilla light cream, salted butter, passion fruits	
La Poire et la Pomme	12€
Pochées à la fève de Tonka, crumble amandes, vinaigrette au miel, noix du Pili au thé Matcha	
Pear and Apple	
Poached with Tonka feve, almond crumble, honey vinegar, Matcha tea Pili nut	



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.