

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, Magalie Ambrozo et toute l'équipe de restauration sont heureux de vous accueillir et vous souhaitent de passer un agréable moment parmi nous.

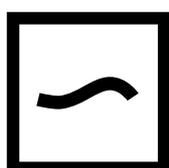
La Vague de Saint Paul invites you to travel to the heart of the Mediterranean Sea and around the world. Our ambition is to make you discover the best of our products through a simple and tasty cuisine. We only process fresh and local products. New menus will be suggested on a regular basis.

Our Chef Akhara Chay, Magalie Ambrozo and the whole F & B team are pleased to welcome you to "Au Jardin De La Vague" and wish you a very pleasant and enjoyable time with us.

Tous nos plats sont faits maison. Ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
Les chèques ne sont pas acceptés. Prix nets, taxes et service inclus.

Toutes nos viandes sont garanties d'origine Française ou Argentine.

Veillez nous informer de toutes restrictions alimentaires ou allergies.
Notre carte des allergènes est disponible sur demande auprès du personnel.



AU JARDIN DE LA VAGUE

RESTAURANT

« La gastronomie est l'art d'utiliser la nourriture pour créer du bonheur »

Théodore Zeldin

MENUS

Le Déjeuner en Semaine 39 €
En 3 services
3-course weekday lunch

Le Déjeuner du Week-end 55 €
En 4 services
4-course week-end lunch

Menu à la Carte 90 €
1 entrée – 1 plat – 1 dessert
3-course dinner menu

Carte Blanche du Chef 120 €
Menu Carte Blanche from the Chef, excluding drinks

La Table du Chef 150 €
Une expérience unique en immersion dans notre cuisine
Chef's Table – 4 people maximum

PREMICES

- Le Foie Gras - Signature du Chef** 33 €
En escalope – Poivre de Timut – Perles du Japon – Combawa – Consommé de volaille au Dashi
Pan fried foie gras – Timut pepper – Tapioca – Combawa zest – Dashi consommé
- Les Dim Sum** 32 €
À la langoustine et volaille – Shiso en Tempura – Mayonnaise Japonaise – Gel de piment
Scampi and poultry – Rice – shiso tempura – Japanese mayonnaise – Chilli gel
- L'Asperge Verte** 28 €
En deux façons – Croustade parmesan-pistache – Jaune d'oeuf Bio au soja
Asparagus in two ways – Pistachio-parmesan crust – Soy egg yolk
- Gambero Rosso de Mazara Sicile** 32 €
En carpaccio – Avocat brûlé – Agrumes – Pesto coriandre
Carpaccio – Avocado – Citrus – Coriander pesto

LA MER

La Dorade

45 €

En mosaïque – Purée petits pois basilic – Crème d'olives vertes – Poudre d'olives noires
Sea bream – Mashed peas basil – Olive duo

Le Saint-Pierre - Signature du Chef

47 €

En filet – Sumac – Crémeux de riz Basmati acidulé & safrané
Bisque au lait de Coco-Citronnelle – Galanga
John Dory's fillet with sumac cooked in hibachi – Creamy basmati rice with Saffron
Bisque jus with coconut milk – Lemongrass & Galangal

Les Couteaux et Palourdes

42 €

Nouilles Soba – Cebettes – Pois gourmands – Soja – Sauce curry végétale
Razor-clam and clam – Cebette – Greedy peas – Soy – Vegetable curry sauce

La Noix de Saint Jacques Française

46 €

Crumble amande-citron-wasabi – Beurre coriandre-passion-grenade
Scallops with almond-lemon-wazabi crumble – Coriander-passion fruit-pomegranate butter

LA TERRE

Le Bœuf - Signature du Chef

50 €

L'entrecôte – Laquée au barbecue Hibachi – Patates douces vanillées
Croquant de sésame – Sauce Chimichuri
Beef steak – Acquired & Grilled – Sweet potatoes with vanilla – Crunchy sesame – Chimichuri sauce

Le Veau

48 €

Au sautoir – Compression pommes de terre à la truffe d'été – Jeune frisée en vinaigrette
Sauce Porto-Madère
Veal – Truffle potato squeeze – Madeira port sauce

La Pintade

47 €

Le suprême farci aux shiitaké – Asperges – Jus réduit à la sauge
Supreme of guinea fowl stuffed with shiitake – Asparagus – Sage juice.

LES DOUCEURS

20 €

Le Fromage

Sélection de « MONS », Meilleur Ouvrier de France – Fromagerie du Cannet
Cheese Selection by our cheese maker, Meilleur Ouvrier de France « Mons »

Le Riz- Signature du Chef

Au lait de coco-amande – Caramel beurre salé-sésame – Glace fromage blanc
Almond coconut rice pudding – Sesame salted butter caramel – Yogurt ice cream.

Le Chocolat Valrhona

En jeux de textures – Sorbet Cacao
Chocolate – Cocoa sorbet

Le Soufflé

A la Liqueur de Saint Germain – Craquelin muscovado – Sorbet fleur de sureau
Saint Germain liquor – Craquelin – Elderflower sorbet

Le Fraisier-Pistache

Pain de gène pistache – Mascarpone vanille – Meringue citron vert – Sorbet fraise
Pistachio pain de gène – Vanilla mascarpone – Lime meringue – Strawberry sorbet

MENU VEGETARIEN

65 €

L'Asperge Verte

Crème d'asperges et pistache – Copeaux de Parmesan – Fleurs comestible
Asparagus and pistachio cream – Parmesan

Ou

Le Cœur de sucrine

Vinaigrette d'agrumes – Tomates cerises – Avocat – Edamame – Oignons frits
Lettuce with citrus vinaigrette – Avocado – Edamame

Ou

La Panisse

Bio Artisan Daqi – Coulis tomate-basilic
Panisse Daqi from Nice – Tomato and basil sauce

Les Nouilles Soba

Nouilles Soba – Cebettes – Pois gourmands – Soja – Sauce curry végétale
Soba noodles – Cebette – Greedy peas – Soy – Vegetable curry sauce

Ou

Le Petit pois basilic

En crémeux – Crème d'olives vertes – Poudre d'olives noires
Mashed peas basil – Olive duo

Ou

L'Asperge – Shiitake

En ragout – Oignons caramélisés – Sauge
Asparagus and shiitake stew – Caramelized onion – Sage

Ou

La Pomme de terre

Compression pommes de terre à la truffe d'été – Jeune frisée en vinaigrette
Truffle potato squeeze – Salad

Dessert au choix à la carte

MENU ENFANT
- de 12 ans

25 €

1 plat – 1 garniture – 1 dessert

Plats

Steak Haché
Minced Beef Steak

Nuggets de Poulet
Chicken Nuggets

Poisson
Fish

Jambon Blanc
Cooked Ham

Garnitures

Frites
French Fries

Pâtes sauce Napolitaine ou au Beurre
Real Italian Pasta

Purée de Pommes de terre
Mashed Potatoes

Légumes du moment
Seasonal Vegetables

Desserts

Assiette de fruits rouges
Red berries

Yaourt Nature ou Fraises
Plain or Strawberry Yogurt

2 boules de glace
2 scoops of Ice Cream