

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.

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

PRÉMICES

Le Foie Gras - Signature du Chef 33 €
*En escalope poêlé – Poivre de Timut – Perles du Japon – Combawa – Consommé de volaille
au Jus Dashi*
Pan fried foie gras – Timut pepper – Tapioca – Combawa zest – Dashi consommé

Les Dim Sum 31 €
En alliance de volaille et crevette – Shiso en beignet – Mayonnaise Japonaise – Gel de piment
Shrimpi and poultry liaison – Shiso tempura – Japanese mayonnaise – Chilli in cream

Le Champignon Brun 30 €
Pécorino truffé – Granny Smith – Noix de Cajou râpée – Sauce curry végétale
Truffle Pecorino – Granny Smith – Grated cashew nuts – Vegetale curry sauce

La Truite de la Vallée du Cians 32€
Mi-cuit au poivre Sichuan – Pickles de potiron – Brocoli lissé – Feuille de Mizuna
Semi-cooked trout with Sichuan pepper – Pumpkin pickles – Washed broccoli – Mizuna leaf

LA MER

Le Saint-Pierre - Signature du Chef

47 €

En filet cuit au barbecue Hibachi – Sumac – Crémeux de riz Basmati acidulé & safrané

Jus bisqué au lait de Coco-Citronnelle – Galanga

John Dory's fillet cooked with Hibachi – Sumac – Creamy basmati rice with Saffron

Bisque juice with coconut-lemongrass – Galangal

Le Cabillaud

43 €

Poudré à la mélisse – Aspic de légumes – Coco de Paimpol – Bouillon Thaï

Pistou de Basilic Thaï

Puffed melisse – Vegetable aspic – Paimpol beans – Thaï broth – Thaï basil pesto

Le Turbot min 25-30min de cuisson

98 €

Pour 2 personnes (*Hors menu*)

Purée de pommes de terre aux éclats de truffe – Jeunes poireaux grillés – Sauce Hollandaise au curcuma aéré au siphon

Mashed potatoes with truffle slivers – Grilled young leeks – Curcuma Hollandaise sauce siphon

LA TERRE

Le Bœuf - Signature du Chef

50 €

En filet – Laqué au barbecue Hibachi – Patates douces vanillées

Croquant de sésame – Sauce Chimichuri

Charolais beef fillet – Hibachi barbecue glazed – Sweet potatoes with vanilla – Crunchy sesame – Chimichuri sauce

La tourte de Pigeon au poivre de Kampot

48 €

Foie gras – Choux vert – Shiitaké – Navet caramélisé – Jus de pigeon à la mélasse de betterave

Foie gras – Shiitake mushroom – Caramelized turnip – Pigeon juice – Kampot pepper molasses

Le Jarret de Veau

47 €

Confit aux 5 épices Chinoises et à l'orange – Carotte au Zaatar – Sponge cake carotte-gingembre

Confit with Chinese 5 spices and orange – Carrot with Zaatar – Ginger-carrot sponge cake

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 »

La Rosée du matin - Signature du Chef

Espuma de framboise-hibiscus – Sorbet Rubis – Punché au litchi-Soho-Saké
Raspberry-Hibiscus Espuma – Ruby Sorbet – Lychee-Soho-Sake Punched

Le Chocolat XOCO 62% Mayan Red Honduras

Chocolat en feuille d'Arlette – Crémeux chocolat – Glace amande – Huile d'olive extra vierge Ardoino
Chocolate Arlette – Creamy chocolate – Almond ice cream with Ardoino olive oil

Le Soufflé de la Vague

Liqueur de Manzana – Confit de pomme – Craquelin – Sorbet pomme granny
With Manzana liquor – Apple candy – Apple sorbet

Le Baba

Au Rhum Ambré – Marmelade de fruits exotiques – Crème vanille de Madagascar
Exotic fruit marmelade – Vanilla cream

MENU VEGETARIEN

70€

Le Champignon Brun

Pecorino truffé – Granny Smith – Noix de Cajou râpée – Sauce curry végétale
Granny Smith apple – Cashew nuts and grated – Vegetale curry sauce.

Ou

Le Brocoli

En embeurré – Algue nori séchée – Pickles de potiron au gingembre – Quinoa grillé
Buttered broccoli – Dry seaweed nori – Pumpkin and ginger pickles – Grilled quinoa

Ou

La Panisse

Grande tradition Niçoise – Coulis tomate-basilic – Huile d'olive
Nicoise tradition – Tomato and basil sauce – Olive oil

La pomme de terre comme une purée

Aux truffes du moment
Potatoes With truffles

Ou

Le Minestrone

En aspic de légumes – Coco de Paimpol – Bouillon Thaï – Pistou de Basilic Thaï
Vegetable minestrone aspic – Paimpol bean – Thaï broth – Thaï basil pesto

Ou

La Carotte

Au Zaatar – Sponge Cake de carotte-gingembre – Jeunes poireaux grillés
Butter and Zaatar – Ginger-carrot sponge cake – Grilled leeks

Douceur choix à la carte

MENU ENFANT

25 €

- de 12 ans

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

Légumes du moment

Seasonal Vegetables

Desserts

Mousse chocolat

Chocolate mousse

Yaourt Nature ou Fraises

Plain or Strawberry Yogurt

2 boules de glace

2 scoops of Ice Cream