



LES SANTONS



— LA TURBIE —

Carte Été 2026

Produits de saison – Cuisine maison

♦ *Demandez nos suggestions* ♦

ENTRÉES

JAMBON IBÉRIQUE PATA NEGRA 36 MOIS 24 €

80 g de jambon ibérique,
pan con tomate et huile d'olive vierge extra

VITELLO TONNATO 21 €

Veau rose, sauce tonnata, tomates séchées,
copeaux de pecorino et câpres croustillantes

FLEURS DE COURGETTES EN TEMPURA 19 €

Sauce gribiche aux herbes fraîches (4 pièces)

TARTARE DE DAURADE ROYALE 22 €

Avocat, concombre et citron de Menton

BURRATA CRÉMEUSE DES POUILLES 21 €

Tomates anciennes de Provence,
pesto de basilic et pignons torréfiés



PLATS

POULPE GRILLÉ À LA PLANCHA 33 €

Risotto au safran, courgettes provençales
et réduction de crustacés

PAVÉ DE MAIGRE RÔTI 31 €

Panais croustillants, fenouil braisé
et beurre blanc au basilic

THON ROUGE MI-CUIT 35 €

Mousseline de patate douce au gingembre,
asperges vertes et beurre blanc safrané

ÉPAULE D'AGNEAU DES ALPILLES CONFITE 36 €

Tian de légumes provençaux et jus corsé au romarin

ENTRECÔTE BLACK ANGUS GRILLÉE 39 €

250 g, frites maison et sauce poivre de Sichuan

PRESA IBÉRIQUE GRILLÉE 34 €

Pommes grenailles rôties au paprika
fumé et sauce chimichurri

ROGNONS DE VEAU SAUTÉS 32 €

Purée de pommes de terre au beurre,
poireaux à la crème et jus de veau réduit

PACCHERI À LA CRÈME DE TRUFFES D'ÉTÉ 29 €

Vieux parmesan et truffe fraîche

BURGER CHAROLAIS 26 €

Cheddar affiné, oignons confits au thym,
tomates confites et sauce burger maison, frites maison

DESSERTS

CHOUX CRAQUELIN
PISTACHE

Cœur coulant à la fleur
d'oranger et éclats
de pistaches torréfiées

12 €

MOELLEUX
AU CHOCOLAT NOIR

Cœur fondant
et glace vanille Bourbon

11 €

TIRAMISU
TRADITIONNEL
AU CAFÉ

Mascarpone léger
et cacao amer

10 €

PAVLOVA
DÉSTRUCTURÉE
AUX FRAISES
DE CARROS

Chantilly vanille
et basilic frais

11 €

TARTE
AU CITRON
MAISON

10 €

LES INCONTOURNABLES DES SANTONS

★
POULPE GRILLÉ
À LA PLANCHA

★
ÉPAULE D'AGNEAU
CONFITE DES ALPILLES

★
PRESA IBÉRIQUE
GRILLÉE

★
ROGNONS DE VEAU
AUX MORILLES

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais et de saison.
Prix nets en euros, service compris.