LES SANTONS

LA TURBIE

Carte d'hiver 2026 – 2027

Produits de saison – Cuisine maison

Découvrez également nos suggestions du jour

ENTRÉES

OS À MOELLE RÔTI AU FEU DE BOIS — 19 €
Persillade citronnée, pain grillé.

TATIN D'AUBERGINES CONFITES AU CHÈVRE FRAIS (PLAT VÉGÉTARIEN) — 21 €
Tomates séchées, miel de thym, salade de jeunes pousses et vinaigrette balsamique.

CARPACCIO DE MAGRET DE CANARD FUMÉ (MAISON ROUGIÉ) — 24 €
Endives confites, clémentines et vinaigrette au xérès.

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MAISON — 27 €
Gelée de bissap, oignons caramélisés au porto et crumble de brioche toastée.

GAMBAS DE L'ATLANTIQUE EN TEMPURA — 23 €
Spicy mayo, ponzu, pickles de daïkon et sésame.

SAINT-FÉLICIEN RÔTI — 22 €
Miel de thym, fruits secs et tuile de pain.



PLATS

ROGNONS DE VEAU À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE — 33 €
Mousseline de pommes de terre et sauge croustillante.

DAUBE DE BŒUF NIÇOISE BRAISÉE AU FEU DE BOIS — 29 €
Raviolis Maison Perrin et jus de braisage corsé.

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES DOUCES — 36 €
Semoule safranée, raisins blonds, amandes, oignons confits et jus au citron confit.

ENTRECÔTE BLACK ANGUS RIOPLATENSE GRILLÉE – 300 G — 39 €
Frites maison et sauce bourguignonne aux petits oignons et champignons.

DOUBLE SMASH BURGER DES SANTONS – 180 G — 27 €
Bœuf charolais, double cheddar, bacon, pickles d'oignons rouges, mayonnaise à la moutarde fumée et frites maison.

FILET DE RASCASSE RÔTI – 160 G — 32 €
Blettes fondantes, panisse croustillante, fenouil confit et jus de roche safrané.

POULPE GRILLÉ À LA PLANCHA — 34 €
Pommes de terre sautées à l'ail et au paprika fumé, ajo blanco.

LINGUINE AUX CREVETTES SAUTÉES — 29 €
Bisque légère de crustacés, citron de Menton et basilic.

RISOTTO DE COURGE BUTTERNUT (PLAT VÉGÉTARIEN) — 25 €
Parmesan, noisettes torréfiées et sauge croustillante.

DESSERTS

PARIS-BREST PISTACHE & FRAMBOISE
Praliné pistache et fraîcheur de framboise.
13 €

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE BOURBON
Fine croûte caramélisée.
11 €

FONDANT AU CHOCOLAT, CŒUR CACAHUÈTE
Chocolat fondant et cœur gourmand à la cacahuète.
12 €

CHEESECAKE VANILLÉ
Biscuit spéculoos, caramel au beurre salé et noix de pécan torréfiées.
12 €

Tous nos plats sont cuisinés maison avec passion et rigueur par notre chef Amadou Sow.

Prix en euros TTC, service compris