HÔTEL ★★★★
Sainte Victoire
VAUVENARGUES

Au fil des années, grâce à mes voyages, mes expériences personnelles et professionnelles, ma philosophie de la cuisine s'est affirmée.

Originaire du Brésil, j'ai enrichi mon approche au contact de différentes cultures, jusqu'à trouver ici, en Provence, un équilibre qui me ressemble. Ma cuisine valorise le produit, en s'appuyant sur diverses techniques pour laisser s'exprimer pleinement les saveurs.

Je suis en recherche constante d'un juste équilibre
entre le végétal et l'animal, entre douceur et
intensité, entre mes racines et mon environnement.

Je vous invite à découvrir une carte où chaque plat raconte un peu de ce chemin, entre Brésil et Sainte-Victoire.

Bonne dégustation !

MATEUS MARANGONI

CHEF EXÉCUTIF

MICHELIN
2025

MENU

Dégustation

120 €

AVEC ACCORD METS & VINS – 180 €

POULPE

Sauce Végétale · Radis Red Meat · Ail Noir · Shiso Vert · Piment Rouge

★

ŒUF PARFAIT

Pistache · Shiitaké · Parmesan

★

LANGOUSTINES

Encornet · Poireau Grillé · Dashi · Combawa

★

MERLU

Croûte aux herbes · Banane · Abricot · Fruits Secs · Tucupi

★

MAGRET

Carotte · Miso · Raisin Noir · Sarrasin · Jus de Canard · Xérès

★

CHOCOLAT NOIR

Arachide · Miso Blanc

Supplément de 15 € par personne pour la sélection de fromages régionaux de notre affineur

Ce menu sera réalisé pour toute la table

Prix service inclus – TVA incluse

Origine de la viande : France

Certains produits présentés sur cette carte ont été surgelés puis décongelés avant leur utilisation

MENU

Sainte-Victoire

90 €

AVEC ACCORD METS & VINS – 140 €

SAINT-JACQUES

Potimarron · Pomme Verte · Beurre Noisette · Citron Vert

★

RIZ CARNAROLI

Crevette · Palourde · Citron Jaune · Fenouil

★

COCHON CONFIT

Char Siu · Raviole de Pleurote · Mini Navet · Galanga · Gingembre

★

FRUIT DE LA PASSION

Citronnelle · Abricot · Pomme Verte

Supplément de 15 € par personne pour la sélection de fromages régionaux de notre affineur

Le menu sélectionné peut être combiné avec le menu Vegan et sera servi pour l'ensemble de la table

Prix service inclus – TVA incluse

Origine de la viande : France

Certains produits présentés sur cette carte ont été surgelés puis décongelés avant leur utilisation

MENU

Vegan

75 €

AVEC ACCORD METS & VINS – 125 €

DAIKON

Sauce Végétale · Radis Red Meat · Ail Noir · Shiso Vert · Piment Rouge · Citronnelle

★

SHIITAKÉ

Pistache

★

POIREAU GRILLÉ

Dashi · Combawa · Pomme Verte · Céleri

★

POIRE

Sésame Noir · Gingembre

Le menu sélectionné peut être combiné avec le menu Sainte-Victoire et sera servi pour toute la table

Prix service inclus – TVA incluse
Origine de la viande : France
Certains produits présentés sur cette carte ont été surgelés puis décongelés avant leur utilisation

La Carte

ENTRÉES

SAINT-JACQUES — 28 €
Potimarron · Pomme Verte · Beurre Noisette · Citron Vert

ŒUF PARFAIT — 26 €
Pistache · Shiitaké · Parmesan

POULPE — 30 €
Sauce Végétale · Radis Red Meat · Ail Noir · Shiso Vert · Piment Rouge

PLATS

RIZ CARNAROLI — 36 €
Crevette · Palourde · Citron Jaune · Fenouil

MERLU — 38 €
Croûte aux herbes · Banane · Abricot · Fruits Secs · Tucupi

COCHON CONFIT — 40 €
Char Siu · Raviole de Pleurote · Mini Navet · Galanga · Gingembre

MAGRET — 42 €
Carotte · Miso · Raisin Noir · Sarrasin · Jus de Canard · Xérès

Sélection de fromages de notre affineur · 25 € / personne

DESSERTS

CHOCOLAT NOIR — 16 €
Arachide · Miso Blanc

FRUIT DE LA PASSION — 13 €
Citronnelle · Abricot · Pomme Verte

POIRE — 18 €
Sésame Noir · Gingembre

Prix service inclus — TVA incluse
Origine de la viande : France
Certains produits présentés sur cette carte ont été surgelés puis décongelés avant leur utilisation

MENU

Enfant

ENTRÉES

BURRATA 12 €

Basilic · Charcuterie · Tomates cerise

SALADE 15 €

Concombre · Fruits de Saison · Amande

PLATS

POISSON 15 €

Riz Sauvage · Légumes sautés

POULET PANÉ 13 €

Crème shiitake · Pomme de terre

DESSERTS

DESSERT AU CHOCOLAT 10 €

Supplément Sorbet

Prix service inclus – TVA incluse
Origine de la viande : France
Certains produits présentés sur cette carte ont été surgelés puis décongelés avant leur utilisation

Les Boissons

NOS EAUX

Forfait Eau *Plate ou pétillante*	6 € / personne
Evian 75 cl (plate)	7 €
San Pellegrino 1 l	7 €
Evian 50 cl	4 €
Badoit 50 cl	4 €
Perrier 33 cl	5,50 €

NOS SOFTS

Coca-Cola 33 cl	5,50 €
Coca-Cola Zero 33 cl	5,50 €
Schweppes Tonic 20 cl	6 €
Ginger Beer 25 cl	6 €
Limonade 33 cl	5,50 €
Fuzetea 25 cl	5,50 €
Jus de fruits bio – Pressoirs de Provence *Nectar d'abricot, pur jus de pomme, ananas, tomate, infusion fraise-hibiscus-menthe*	7 €

NOS BIÈRES ARTISANALES

La Petite Aixoise 33 cl *Produites en Provence – Saint-Cannat (Blonde, Blanche, Ambrée)*	9 €

Légende des allergènes

- Gluten
- Œufs
- Arachides
- Lactose
- Céleri
- Graines de sésame
- Lupin
- Crustacés
- Poisson
- Soja
- Fruits à coque
- Moutarde
- Sulfites
- Mollusques

Nos fournisseurs

madame BRÉSIL

Les Halles de Venelles

la fromagerie DU PASSAGE

VALRHONA

LE PAIN D'AURÉLIEN
TRADITION ARTISANALE, GÉNÉROSITÉ FAMILIALE

le Guide Sésame