

Room service

Commandes de 18h à 23h
Téléphone : 06 60 99 18 79

La Carte

Les Hauts de Saint Jean

[Épicurien]

Qui recherche les plaisirs que la vie peut lui apporter.



Nos Plateaux à Partager

Apéritif Provençal

Tapenade noire et verte, Caviar d'aubergine, Tomates séchées, Chips artisanales, Olives, Pain grillé

28€

Fromages & Charcuteries

Sélection de 6 variétés de fromages et 6 variétés de charcuteries

55€

Fromages & Croustillants

Sélection de 6 variétés de fromages, beignets d'oignons, beignets de calamars, poulet panés, stick mozza, samosas aux légumes

50€

Verrines & Canapés

Assortiment de 6 verrines et 30 canapés

65€

Japan Food

30 pièces: 6 sushi saumon, 12 california saumon-avocat, 6 maki saumon, 6 maki thon

48€

Douceurs de mignardises

6 macarons, 2 fondants au chocolats, 2 crèmes brûlées, 2 tartes au citrons, 2 éclairs au chocolat, 2 canelets

34€

8€ la portion de 50g
14€ la portion de 100g

Nos Tartinables

[Portions de 50g ou 100g - accompagné de pain grillé]

Duo Cèpes & Bolets au Parmesan

Un accord savoureux de cèpes & bolets
au parmesan

Artichaut & Truffe Brumale

Base de pois chiches et de crème aux
saveur de morilles

Saint Jacques à la crème

Voyage en mer pour ce met d'exception à
base de Saint Jacques onctueuses.

Délice aux Morilles

Base de pois chiches et de crème aux
morilles

Écrasé de pdt à la Truffe Brumale

Raffinement & élégance d'un met
d'exception - A servir chaud

Bar au Chorizo

Une découverte culinaire entre terre et
mer

Nos Produits Provençaux & Mets d'Excéptions

[Accompagné de pain grillé, blinis ou toasts]

Poutargue 22€

Succombez à la puissance et la finesse de
ces oeufs de mullets sauvage salés et
séchés. 50g

Caviar 69€

Caviar Ossetra Royal par Petrossian à la
texture ferme-fondante. Met d'exception
par excellence, idéal pour une initiation.
12g

Foie gras 24€

Foie gras de canard entier du Sud-Ouest
2 tranches . env 80g.

Mélets 11€

Confectionnés à base de filets d'anchois,
les mélets sont puissants et poivrés. 50g

Caviar rouge 29€

Oeufs de saumon sauvage, orange vif
pour une explosion iodée en bouche. 50g

Charcuterie Ibérique 27€

Divers charcuteries Ibérique. 150g

Duo de Tapenades 10€

Tapenades noire et verte. 2 x 50g

Trio de Saucissons 18€

½ Saucisson - ½ Chorizo - ½ Figatelli