



## Garden Party

*C'est peu dire que le jardin attise l'imagination de nos chefs ! Autour d'un grand brasero, des big green eggs, en buffets extraordinaires illuminés et ambiacés, en soirées tapas ou simplement en brunchs 5 étoiles, ils sortent les grands plats et nous les sneakers pour danser sans rester plantés !?*

### GARDEN PARTY

*It's an understatement to say that the garden fuels our chefs' imagination! Around a large brazier, big green eggs, extraordinary buffets, tapas evenings or simply 5-star brunches, they bring out the platters, and we put on our sneakers to dance without standing still!?*



RETROUVEZ TOUTES LES DATES DES SOIRÉES D'ÉTÉ SUR SAINT-PAULDEVENCE.COM, RUBRIQUE AGENDA.  
FIND ALL THE DATES OF THE SUMMER EVENINGS ON OUR WEBSITE SAINT-PAULDEVENCE.COM, AGENDA.

## Garden & Lagon Party

### AU DOMAINE DU MAS DE PIERRE

2320 ROUTE DES SERRES  
RÉSERVATIONS : +33 (0)4 93 59 00 10

#### GARDEN-PARTY, LA TRAVERSÉE GASTRONOMIQUE DU JARDIN DES DÉLICES

LES JEUDIS SOIR DE L'ÉTÉ À PARTIR DE 19H ET LE 14 JUILLET.  
110 € HORS BOISSON - 60 € -12 ANS. SUR RÉSERVATION.

Quand la cuisine de Maxime Leconte, chef exécutif du Domaine, se transporte au jardin, on embarque pour un surprenant voyage. Le plan de navigation de la Garden-Party explore toutes les rives autour des deux restaurants. L'équipage s'active autour d'un authentique pointu transformé pour l'occasion en bar à huîtres et fruits de mer, le *Garden-Party II* vient de lever l'ancre aux sonorités jazzy de l'orchestre. Cabotage entre le bar à tartares et les risottos... À l'horizon, les produits italiens se déclinent en dégradé de couleurs, façon coucher de soleil. Le fumé savoureux et toujours très léger des grillades, qui voguent en frégates autour des braseros et des big green eggs, nous emporte avant l'abordage de l'atelier des desserts, ses chariots à glaces et à gaufres. Pourvu que la traversée s'éternise un peu !

#### LAGON PARTY, UNE SOIRÉE UNIQUE SUR LA PLAGE DE SAINT-PAUL DE VENICE

LE DIMANCHE 4 AOÛT À PARTIR DE 20H.  
120 € HORS BOISSON - 60 € -12 ANS. SUR RÉSERVATION.

Renoncer à ses repères et débarquer sur la plage du lagon au Domaine du Mas de Pierre, c'est la nouvelle proposition de la brigade de Maxime Leconte avec, pour cette soirée exceptionnelle, un menu unique imaginé par le chef. Gastronomie, déhanchés tropicaux et sable blanc... Une ambiance qui pourrait bien vous emporter au large, le village et ses remparts en point de mire...



#### Garden-Party, the gastronomic journey to the garden of delights

THURSDAY EVENINGS IN SUMMER  
FROM 7PM AND ON JULY 14. €110  
EXCLUDING DRINKS - €60 UNDER  
125. BY RESERVATION ONLY.

When the cuisine of Maxime Leconte, the Domaine's executive chef is transported to the garden, we embark on an amazing journey. The Garden-Party explores the banks of two restaurants. The crew are busy around the oyster and seafood bar. The Garden-Party II has just raised its anchor to the jazzy sounds of the orchestra. Here you navigate between the tartar bar and the risottos... On the horizon, the sunset colours of Italian produce. The tasty and light smokiness of the grills, the braziers and big green eggs sweeps us away before we board the dessert workshop, with its ice-cream and waffle carts. Let's hope the crossing takes a while!

#### Lagoon Party, a unique evening the beach in Saint-Paul de Venice

SUNDAY AUGUST 4 FROM 8PM.  
€120 EXCLUDING DRINKS - €60  
UNDER 125. BY RESERVATION ONLY.

Maxime Leconte's team has come up with a new proposal for this exceptional evening: loose yourself and step onto the lagoon beach at the Domaine du Mas de Pierre. Gastronomy, tropical swaying, and white sand... An atmosphere that could well take you out to sea, with the village and its ramparts in your sights...







soirées d'été  
SUMMER EVENINGS

## Soirées estivales

### AU CHÂTEAU SAINT-MARTIN & SPA

2490 AVENUE DES TEMPLIERS, VENCE - RÉSERVATIONS : +33 (0)4 93 58 02 02

Soirées d'été dans les jardins bucoliques du Château Saint-Martin & Spa autour d'un buffet provençal au rythme de musiques entraînantes. Des moments de partage exclusifs dans un décor féérique.

Jeudi 18 juillet, 1<sup>er</sup> août, 15 août et 29 août à partir de 19h30.  
85 € par personne (incluant un cocktail de bienvenue, hors boissons).

Summer evenings in the bucolic gardens of the Château Saint-Martin & Spa with a Provençal buffet to the rhythm of lively music. Exclusive moments of sharing in a magical setting.

Thursday 18 July, 1, 15 & 29 August from 7.30pm.  
€85 per person, incl. welcome cocktail, excluding drinks.

## Brunchs

### AU RESTAURANT SOL DE LA FONDATION CAB

343 CHEMIN DES GARDETTES  
RÉSERVATIONS :  
+33 (0)6 10 38 66 92

Brunchs tous les matins en semaine et toute la journée le week-end. Tarifs à la carte.

Brunches every morning on week days, and all day on week-ends. A la carte rates.



## Soirées brasero & Musique Live - Apéros pétanque & Brunchs

### À LA TABLE DU CANTEMERLE

258 CHEMIN DE CANTEMERLE,  
VENCE - RÉSERVATIONS :  
+33 (0)4 93 58 08 18

Dans une ambiance décontractée et chaleureuse, dégustez vos grillades au bord de la piscine au rythme d'un live musique.

Tous les vendredis soir de juin à septembre. 65 € par personne, hors boissons.

Mais aussi, les apéros pétanque tous les mercredis soir de l'été & les brunchs dominicaux du 28 juillet, 25 août et 29 septembre.

Brasero & live music evenings, apéro-pétanque and brunch.

In a relaxed and warm atmosphere, enjoy your grilled meats by the pool to the rhythm of live music.

Every Friday night from June to September. €65 per person, drinks not included.

But also, apéro pétanque every Wednesday in summer and Sunday Brunch on 28 July, 25 August, and 29 September.

## Apéros Tapas & Brunchs Gourmands

### À LA PETITE PLAGE DE SAINT-PAUL

UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION

Ambiance «chill» sur le rooftop, les pieds dans le sable! Retrouvez toutes les dates de l'été sur le compte Instagram @lapetiteplagedesaintpaul

"Chill" atmosphere on the rooftop, feet in the sand! On reservation only. All dates on Instagram @lapetiteplagedesaintpaul.



soirées d'été  
SUMMER EVENINGS

## Sunday lunch is for Japanese Barbecue!

AT THE JARDIN DE LA VAGUE

It's Sunday, sunny or not, and chef Akhara Chay is orchestrating an astonishing ballet of flavours around his Hibachi barbecue. Recently acclaimed by Gault & Millau for his love of both local and exotic produce, the chef continues to build surprising taste bridges between the Mediterranean and Asia. A 'voyage' cuisine to be explored by 3 starters, 3 main courses and 3 desserts to share. Each Sunday brings its own variations around the bright fire of the barbecue: sesame squid; Tsukune dumpling; sashimi; lacquered beef, but also burrata salad; golden or semi-cooked fish. Chay's motto: "Make the product sublime." On other days of the week, a €29 menu allows you to be transported into the chef's culinary universe, while the exceptional "La Table du chef" kitchen experience immerses you completely.

SUNDAY JAPANESE BARBECUE LUNCH: €49  
3-COURSE LUNCH, MONDAY TO SATURDAY: €29  
SEAFOOD BUFFET WITH LIVE MUSIC:  
AUGUST 2ND AND 16TH - €95  
TASTING MENU IN THE KITCHEN  
\*LA TABLE DU CHEF\*: €95

## Le dimanche midi, c'est barbecue japonais!

### AU JARDIN DE LA VAGUE

CHEMIN DES SALETTES, VENCE - RÉSERVATIONS : +33 (0)4 92 11 20 00

C'est dimanche, soleil au rendez-vous ou pas, le chef Akhara Chay orchestre un étonnant ballet de saveurs autour de son barbecue Hibachi. Récemment salué par le Gault & Millau, attaché aux produits locaux comme aux plus exotiques, le chef continue de tendre de surprenants ponts gustatifs entre la Méditerranée et l'Asie. Une cuisine « voyage » à parcourir en 3 entrées, 3 plats et 3 desserts à partager. À chaque dimanche ses variations autour du feu vif du barbecue : calamar au sésame, boulette Tsukune, sashimis, bœuf laqué mais aussi salade burrata, poisson doré ou mi-cuit... L'adage d'Akhara Chay : « sublimer le produit ». Les autres jours de semaine, une formule à 29 € permet de se laisser transporter dans l'univers culinaire du chef, tandis que l'exceptionnelle expérience en cuisine « La Table du chef », vous immerge totalement.

DÉJEUNER BARBECUE JAPONAIS DU DIMANCHE : 49 €  
DÉJEUNER 3 PLATS DU LUNDI AU SAMEDI : 29 €  
BUFFET DE LA MER & AMBIANCE MUSICALE : LES 2 ET 16 AOÛT - 95 €  
REPAS DÉGUSTATION EN CUISINE « LA TABLE DU CHEF » : 95 €

