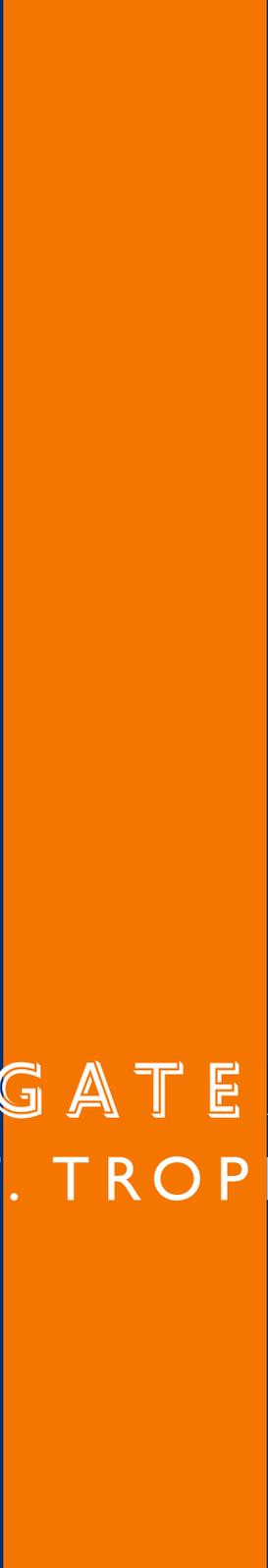




BAGATELLE

ST.TROPEZ | COURCHEVEL | ATHENS | BODRUM | LONDON | MIAMI RIVER
MIAMI | ST.BARTH | TULUM | LOS CABOS | SAN JUAN | MEXICO CITY | DUBAI | DOHA



BAGATELLE
ST. TROPEZ

Nos potagers sont bien plus qu'un simple espace de culture : ce sont des **écosystèmes florissants** où **légumes, herbes et fruits prospèrent** en parfaite harmonie.

Nous avons conçu ces lieux avec une **passion** débordante, en sélectionnant **minutieusement** chaque variété pour leur saveur exceptionnelle et leurs bienfaits nutritionnels.

Nous croyons fermement en l'importance de **cultiver** nos produits de manière **respectueuse de l'environnement**. Notre engagement envers l'**agriculture durable** se manifeste dans chaque aliment que nous sélectionnons.

Les potagers sont une véritable source d'**inspiration** et de **créativité** pour notre menu. Chaque légume, herbe et fruit est récolté à leur **apogée de fraîcheur**, afin de capturer leur saveur **authentique** et de vous offrir une **expérience gustative inoubliable**.

La **fraîcheur et la qualité** sont les piliers de notre cuisine, et nous mettons un point d'honneur à retranscrire avec fidélité les **saveurs délicates** et les arômes envoûtants de nos récoltes.

Nous sommes fiers de vous proposer une expérience culinaire qui **célèbre la nature**, la diversité et la durabilité. Les potagers sont le fruit de notre **amour pour la terre** et de notre engagement envers une **alimentation saine et éthique**.

La nature nourrit notre cuisine.

Rocco Seminara

Manon Santini



« Explore our garden ! »

Je partage mon univers gourmand avec simplicité, pour **éveiller les papilles** et offrir des **instants de douceur.**

Chaque dessert est imaginé comme une parenthèse de plaisir, conçu avec des **produits de saison** et des **ingrédients soigneusement sélectionnés**, souvent locaux.

Je cherche avant tout à trouver une harmonie juste entre les saveurs et les textures, avec **simplicité et sincérité.**

Des chocolats intenses, des fruits frais et des créations légères s'associent pour composer un menu équilibré, à la fois généreux et délicat.

J'aime créer des desserts qui **racontent une histoire**, qui font écho à une émotion ou à un souvenir.

Des bouchées qui fondent doucement, des notes qui surprennent, toujours dans un esprit de justesse et d'authenticité.

Plus qu'un dessert, c'est une **invitation à la gourmandise**, à vivre un moment simple et sincère, sans artifices.

Bienvenue dans mon univers sucré.

Manon Santini

DOUCEURS

B Pizzetta au chocolat Jivara, noisettes du Piémont

caramélisées E, G, D, N, SE, SO

Jivara chocolate pizzetta with caramelized Piedmont hazelnuts

World Champion Pizza Dessert in 2019 by Manon Santini

B Tropézienne à la vanille de Madagascar E, G, D

Madagascar vanilla Tropézienne

B Crêpes dentelles, crème légère au rhum ambré, Dulce de leche G, E, D, SU

Crêpes dentelles, light cream with amber rum, Dulce de leche

Sablé breton, crème brûlée à la vanille, abricots & tagètes lemonii G, E

Breton shortbread, vanilla crème brûlée, apricots, tagetes lemonii.

Délice à la noix de coco, fruits rouges et litchi

parfumé à la Vodka UNA G, E, D, N

Coconut cheesecake, red fruits and lychee infused with UNA Vodka

Sorbet à la fraise, fraises marinées, Timut, fleurs de sureau G, E, D, SU

Strawberry sorbet, marinated strawberries, Timut, elderflowers

Glace à l'Italienne à la pistache de Sicile, praline de pistache G, E, D, SU

Italian-style Sicilian pistachio ice cream with pistachio praline

Fruits frais du verger, fraises, abricots, pêches, pastèque, cerises

Fresh fruit from the garden, strawberries, apricots, peaches, watermelon, cherries

Glaces : Petit Lu, vanille, chocolat, café G, E, D

Ice creams : Petit Lu, vanilla, chocolate, coffee

Sorbets : litchi, citron, fraise, coco G, E

Sorbets : lychee, lemon, strawberry, coconut

Corporate Pastry Chef: Manon Santini

Executive Chef: Bilal Amrani



" If you didn't post it, it didn't happen."

@Bagatellestropez

B Worldwide Signature Dishes

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS - ILLY

Espresso

Noisette - Espresso Macchiato

Café Allongé - Americano

Café Crème - Latte

Cappuccino

Double Espresso

THÉS

Dammann sélection

Gunpowder, Thé vert menthe, Darjeeling, Earl Grey, Verveine

RHUMS 4 cl

Bumbu X.O

Zacapa 23

Zacapa X.O

WHISKYS 4 cl

Chivas 18 YO

Chivas Royal Salute 21 YO

Johnnie Walker Blue label

COGNACS

Hennessy X.O 4 cl

Remy Martin Louis XIII | cl

LIQUEURS 4 cl

Limoncello Antinori

**Grand Marnier
Cuvée Louis Alexandre**