



LE MAS DU LANGOUSTIER
ÎLE DE PORQUEROLLES



Un dîner à l'Olivier...

« La bonne Cuisine est la base du véritable bonheur »

Auguste Escoffier, mai 1991



Chefs de Cuisine : Gabriel Perona & Ibrahim Khalil

Chef Pâtissier : Filipe de Almeida Santos

Maître d'Hôtel : Fabien de Pischoff



Prix nets en euros. Taxes et service compris. Règlements : Chèque, Espèces, Cartes Bancaires

LES ENTREES

L'Œuf et l'Esquinade 33 €

Œuf cuit parfait, Araignée de mer, Pomme de terre Safranées et soupe de Poissons de roche.

Le Bœuf et l'Huitre 42 €

Huîtres de Florie Tarbouriech, Bœuf en gravelax fumé et mayonnaise à l'Ail Noir.

La Langoustine et le Caviar 53 €

La Langoustine croustillante et en tartare, Caviar Baeri, gelée Citronnelle et Bisque.

La Courgette fleur et le Citron 24 €

Fleurs en tempura, déclinaison autour de la Courgette, purée de Citron et Coriandre.

LES PLATS DE LA MER

Le Loup et l'Artichaut 42 €

Loup lardé à la Vuletta, Chips de peau, Artichauts déclinés en Barrigoule,
Ecume au Vin Jaune.

Le Saint Pierre et la Rastègue 55 €

Saint Pierre grillé au barbecue, sable comestible, galets d'Anémone de mer,
Huîtres de Florie Tarbouriech, Concombre et Kumquat.

Le Rouget et la Courgette 46 €

Rouget rôti dans une fleur de Courgette,
Déclinaison autour des Algues et du Basilic.

LES POISSONS, HOMARDS ET LANGOUSTES GRILLES

Selon arrivage, vendus entier, au poids. Accompagné de mini Légumes et d'une sauce vierge à l'Huile d'Olive

La Langouste (prix au 100 gr) 29 €

Les Poissons grillés (prix au 100 gr) 19 €

LES PLATS DE LA TERRE

La Volaille et le Chou-Fleur 39€

La Volaille de Bresse en deux façons : le filet rôti sur le coffre, la cuisse en croustilles.

Déclinaison autour du Chou Fleur, sauce Poulette et Poivre de Timut.

Le Bœuf et la Pomme de Terre 46 €

Châteaubriand mûri, Beurre de Moelle truffé,

Pommes de terre soufflées et confites, purée de Carotte au Curcuma.

Le Pigeon et le Cèpe 48 €

Le filet juste cuit sous un voile au jus de cuisson,

Foie gras snacké, Cèpes et Betteraves en déclinaison, coulis d'Aneth.

Origine des Viandes de Bœuf – Pigeon – Volaille : Nés, Elevés & Abattus en France.

LE MENU DE L'OLIVIER

Les Chefs vous font découvrir leur cuisine au travers d'un menu en quatre services se composant

D'une entrée, d'un plat de Poisson, d'un plat de Viande et d'un dessert.

Ce menu est à choisir par l'ensemble de la table, uniquement. Nous vous demanderons vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires à la commande.

Tarif par personne 120 €

Prix nets en euros. Taxes et service compris. Règlements : Chèque, Espèces, Cartes Bancaires

LE PLATEAU DE FROMAGES

Sélection de Fromages de Josiane Déal 24 €

LES DESSERTS

Le Cacaoyer et l'Orge 22 €

Textures chocolatées de Sao Tomé, Haïti et Madagascar,
Crème glacée au Malt d'Orge grillé, gruë d'Amelonado caramélisé
et coulis à la Bière Hypaea de Porquerolles

L'Olivier et la Vigne 23 €

Biscuit à l'Huile d'Olive, poudre d'Olive noire, Crèmeux au Thym Citron
Sorbet Jurançon du Domaine Uroulat et coulis au Domaine de l'Île rouge

L'Ananas, les Herbes et les Algues 24 €

Aux Agrumes de Menton et d'ailleurs, sorbet à l'Ananas Rôti
Aneth, Coriandre, Cerfeuil et Laitue de mer

Les Fruits et les Fleurs 22 €

Figues de Solliès fraîches et en sorbet, Noix caramélisées
Crème glacée au Lait de Chèvre, Miel de Thym.