

# Restaurant

# L'Olivier

Julien Le Goff – Chef des cuisines  
Assisté de  
Joao Picao – Chef pâtissier  
Hugo Mancel – Second de cuisine

*« La cuisine du Mas du Langoustier se doit d'être le reflet de l'île de Porquerolles, authentique et généreuse. C'est l'esprit que j'aspire à vous faire partager avec l'aide de mes équipes lors d'un repas sur notre île, que j'affectionne tout particulièrement » - Julien Le Goff*

## APÉRITIF

Notre chef sommelier Fabien de Pischoff & son équipe vous proposent une sélection de champagne à la coupe présentée à table (15 cl.)

Coupe de champagne Brut Blanc (Sans Année) 20€

Coupe de champagne Brut Rosé (Sans Année) 23€

Coupe de Champagne prestige Blanc 36€

Coupe de Champagne prestige Rosé 36€

*Certains plats peuvent contenir des produits allergènes, si vous êtes concernés, merci de le signaler au maître d'hôtel.*

*Prix nets en euros, service et taxes compris.*

## MENU DÉCOUVERTE 155 €

*Ce menu vous est proposé uniquement pour l'ensemble de la table.*

*Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.*

*Nous vous prions de commander ce menu avant 13h30 pour le déjeuner et 21h15 pour le dîner.*

### Huîtres rose de Tarbouriech

*Huîtres de l'étang de Thau, justes marinées, bœuf mariné et fumé, condiment d'ail noir du Japon, radis japonais croquant au sésame prune et pomme Granny Smith.*

### Langoustines du port de Guilvinec

*Juste saisies, laquées au bouillon de queue de bœuf parfumé au gingembre et citronnelle, ravioles de queue de bœuf imprimées à la coriandre, foie gras poêlé.*

### Saint Pierre

*Rôti au beurre de pamplemousse et poivre de timut, kumquat et salicorne en salade à l'huile de kumquat du moulin du Flayosquet, rhubarbe confite et écume iodée*

### Volaille de la cour d'armoise de Pascal Cosnet

*Le filet cuit sur le coffre contisé au beurre truffé, pressé de cuisse croustillant condiment d'échalote rôtie au porto blanc, royal d'asperge blanche au foie gras tagliatelle d'asperges blanches et cébettes grillées, émulsion truffée.*

### Plateau de Fromages

*Frais et Affinés, de chez Josiane DÉAL 'Meilleur Ouvrier de France'.*

### Pré-dessert surprise

### Délice Aztèque

*Feuilleté croquant au cookie, crémeux « shot de tequila » au chocolat blanc Sorbet Xocoalt, maïs dans tous ses états.*

## LE CHANT DES CIGALES 105 €

*Nous vous prions de commander ce menu avant 13h30 pour le déjeuner et 21h15 pour le dîner.*

### Pêche du jour

*Marinée à la citronnelle, kumquat de Cuers en cru-cuit, physalis acidulé au gingembre, radis japonais au citron caviar, sorbet au citron noir d'Iran.*

### Loup de Ligne

*Truffé et bardé à la vuletta de porc noir corse, cromesquis d'artichaut violet en barigoule.*

### Cochon « Capelin du Cantal »

*Confit à la sauge, au poivre de timut, de tchuli et baie de sansho, puis juste saisi, crémeux d'oignons cipollinis grillés et fumés, pommes soufflées.*

### Saint Félicien de chez Josiane Déal

*Accompagné d'un miel de truffe.*

### « Fan de chiche »

*Houmous aux pois chiche de Rocbaron, sorbet au thym du langoustier, entremet à la marmelade de citron, chips de pois chiche, pois chiche croquant aux épices zaatar.*

## A L'OMBRE DE L'OLIVIER 95 €

*Avec une 1/2 Bouteille du Domaine de l'île de Porquerolles 115 €*

### Œuf de la ferme du Pradet cuit parfait

*Senteurs des sous-bois, terre reconstituée et tartare de lentin de chêne, crémeux à la truffe.*

### Rouget de roche Méditerranéen

*Grillé au beurre infusé au citron noir d'Iran, ragoût de petit pois au yuzu confit râpé de poutargue et combawa.*

### Fromage frais de chez Josiane Déal

*Affiné aux épices Libanaises « Zaatar », salade de riquette.*

### Le nougat de Provence

*Glace aux fleurs, sablé au miel, tuile de nougat blanc et gel de nougat noir, crémeux au miel de lavande de Castellane, amandes caramélisées et fraîches.*

*Prix nets en euros, service et taxes compris.*

## CÔTÉ MER

Soupe de poissons de Roche 42€

*De façon traditionnelle, rouille et croûtons aillés.*

Huîtres rose de Tarbouriech 45€

*Huîtres de l'étang de Thau, justes marinées, bœuf mariné et fumé, condiment d'ail noir du Japon, radis japonais croquant au sésame prune et pomme Granny Smith.*

Langoustines du port de Guilvinec 62€

*Juste saisies, laquées au bouillon de queue de bœuf parfumé au gingembre et citronnelle, raviols de queue de bœuf imprimées à la coriandre, foie gras poêlé.*

Brandade de Morue 37€

*En cromesquis, pané au pain noir à l'olive et à l'oignon dans l'esprit d'une salade Niçoise, compotée de tomate au citron confit et câpres.*

Pêche du jour 43€

*Marinée à la citronnelle, kumquat de Cuers en cru-cuit, physalis acidulé au gingembre, radis japonais au citron caviar, sorbet au citron noir d'Iran.*

Rouget de roche Méditerranéen 42€

*Grillé au beurre infusé au citron noir d'Iran, ragoût de petit pois au yuzu confit râpé de poutargue et combawa.*

Loup de Ligne 44€

*Truffé et bardé à la vuletta de porc noir corse, cromesquis d'artichaut violet en barigoule.*

Turbot 67€

*Rôti, sauce vierge à l'huile d'amande grillée et citron caviar, carotte glacée à l'Amaretto Disanorro, enrobée d'un praliné amande, condiment fève de cacao et Amaretto.*

Saint Pierre 63€

*Poêlé au beurre de pamplemousse et poivre de timut, kumquat et salicorne en salade à l'huile de kumquat du moulin du Flayosquet, rhubarbe confite et écume iodée*

## POISSONS GRILLÉS & CRUSTACÉS *Vendus au Poids.*

*(Provenance Méditerranée ou Bretagne, selon arrivage)*

*Plats accompagnés de petits légumes de saison, sauce vierge à l'huile d'olive.*

Langouste Méditerranée :	29 € Les 100 Grammes.
Homard Bleu de Bretagne :	22 € Les 100 Grammes.
St Pierre, Chapon ou Dorade royale :	16 € Les 100 Grammes.
Loup :	19 € Les 100 Grammes.

*Prix nets en euros, service et taxes compris.*

## CÔTÉ TERRE

Fleurs de Courgette 33€

*En tempura, corolle de courgette jaune et citron confit.*

Œuf de la ferme du Pradet cuit parfait 29€

*Senteurs des sous-bois, terre reconstituée et tartare de lentin de chêne, crémeux à la truffe.*

Palette de Légumes 39€

*Crus et cuits, marinés au vinaigre balsamic blanc, compotée de tomates et oignons.*

Asperges de Provence 51€

*Asperges vertes et blanches lustrées à l'huile d'ail des ours, tartare de couteaux, salicorne et asperges, carabineros fondantes et coquillages à l'huile de carapace.*

Volaille de la cour d'armoise de Pascal Cosnet 42€

*Le filet cuit sur le coffre contisé au beurre truffé, pressé de cuisse croustillant condiment d'échalote rôtie au porto blanc, royal d'asperge blanche au foie gras tagliatelle d'asperges blanches et cébettes grillées, émulsion truffée.*

Bœuf « Sélection de races françaises de notre boucher » 59€

*Le filet maturé rôti à la moelle, gnocchi de pomme de terre fumée au barbecue, crème d'artichaut au lard Corse, artichaut poêlé au beurre fumé, jus de bœuf truffé.*

Cochon « Capelin du Cantal » 43€

*Confit à la sauge, au poivre de timut, de tchuli et baie de sansho, puis juste saisi, crémeux d'oignons cipollinis grillés et fumés, pommes soufflées.*

Agneau de Lozère (pour 2 personnes) par personne 63€

*Le carré rôti, le mignon confit à la tapenade, la selle rosée à l'huile de romarin, l'épaule braisée au barbecue en cannelloni d'aubergine, condiment tomate confite et anchois, caviar d'aubergine fumée.*

## NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES 29 € par personne

Découvrez notre plateau de fromages frais et affinés de la fromagerie Lou Canestou.  
*Fromagerie de Josiane DÉAL Meilleur Ouvrier de France.*

*Prix nets en euros, service et taxes compris.*

## DESSERTS

*A commander de préférence en début de repas*

### « Fan de chiche » 23€

*Houmous aux pois chiche de Rocbaron, sorbet au thym du langoustier, entremet à la marmelade de citron, chips de pois chiche, pois chiche croquant aux épices zaatar.*

### Le nougat de Provence 28€

*Glace aux fleurs, sablé au miel, tuile de nougat blanc et gel de nougat noir, crémeux au miel de lavande de Castellane, amandes caramélisées et fraîches.*

### Délice Aztèque 27€

*Feuilleté croquant au cookie, crémeux « shot de tequila » au chocolat blanc  
Sorbet Xocoalt, maïs dans tous ses états.*

### Les fruits rouges 32€

*Biscuit sablé, compotée de fruit rouge, glace au lait de soja, mousse givrée à la coriandre, tuile fraise et framboise. (dessert adapté aux sans gluten et végans)*

### Happy hour 29€

*Biscuit à l'hordeum, rooibos et fleur de bière, glace à la lager douceur cacahuète, chantilly au gingembre confit et caramel à la bière*

### L'abricot à la fève de Pythagore 28€

*Soufflé abricot au cœur coulant abricot amande, marbré de fruits secs, crème glacée à la caroube.*

### Les fruits exotiques 29€

*Dans l'esprit d'une omelette Norvégienne, biscuit croquant moelleux à la noix de coco, sorbet exotique ananas rôti dans sa peau au barbecue, gelée Malaga passion, tuile de meringue.*

*Certains plats peuvent contenir des produits allergènes, si vous êtes concernés, merci de le signaler au maître d'hôtel.*

*Prix nets en euros, service et taxes compris.*