



· LE MAS DU ·
LANGOUSTIER
PORQUEROLLES

RESTAURANT LA PINÈDE

CHEF DE CUISINE - JÉRÔME FORSCHELET

CHEF PATISSIER - THIBAULT COMBETTES

CHEFFE SOMMELIÈRE - ANN LONG

MAÎTRE D'HOTEL - THOMAS BONTOUX

Prix nets en euros. Taxes et services compris. Règlements : Chèque, Espèce, Cartes Bancaires

Tableau des allergènes disponible sur demande

LES ENTRÉES

MOULES EN BOUILLABAISSE	17 €
ASPERGES BLANCHES DE PROVENCE, JAMBON BELLOTA, TUILE DE PARMESANS ET VINAIGRETTE PIGNON DE PIN	21 €
CARPACCIO DE MULET DU LARGE AUX AGRUMES, HUILE D'OLIVE FUMÉE, POUTARGUE	17 €
ROYALE DE PETITS POIS, ŒUF COULANT CROUSTILLANT, CHÈVRE FRAIS AUX FINES HERBES ET ESPUMA D'OIGNON	18 €

CÔTÉ TERRE

ENTRECÔTE CHAROLAISE MARINÉE AUX HERBES DE GARRIGUE, MOUTARDE AU MOÛT DE RAISIN, FRITES FRAICHES ET MESCLUN	39 €
SUPRÊME DE VOLAILLE AU KUMQUAT ET BAIES DE SANCHO VERTES, CAROTTES EN DEUX TEXTURES	24 €
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AU ZAATAR, RATATOUILLE DESTRUCTURÉE	28 €
GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE MAISON AU PESTO DE FEUILLES DE CAPUCINE DU JARDIN	24 €

CÔTÉ MER

LA DAUBE DE POULPE À LA PROVENÇALE,
LINGUINES ARTISANALES « MAISON EMANA PASTA » 30 €

FILET DE SAINT PIERRE À L'HUILE D'AIL ET CHORIZO,
ASPERGES VERTES GRILLÉES DE MALLEMORT 42 €

POISSONS AU JUS DE LANGOUSTINE ET À LA CITRONELLE DU POTAGER,
LÉGUMES GLACÉS DE NOS PRODUCTEURS 32€

LES POISSONS ET LANGOUSTES GRILLÉS

(RÉSERVATION CONSEILLÉE)

LA LANGOUSTE (PRIX AU 100 G) 32 €

LES POISSONS (PRIX AU 100 G) 22 €

SERVI AVEC UNE DÉCLINAISON DE LÉGUMES ET UN BEURRE BLANC À LA MARJOLAINE

MENU ENFANT (UN PLAT AU CHOIX ET DEUX BOULES DE GLACES) 25 €

SUPRÊME DE POULET RÔTI, POMMES DE TERRE GRENAILLE

STEACK HACHÉ CHAROLAIS, KETCHUP MAISON ET FRITES FRAICHES

FILET DE POISSON PANÉ ET PETITS LÉGUMES

LINGUINES FRAICHES « MAISON EMANA PASTA » SAUCE TOMATE DU CHEF

ASSIETTE DE FROMAGES

SÉLECTION DES « TONTONS FROMTON » de la Presqu'île de GIENS 14 €

LES DESSERTS

L'OLIVE DE PROVENCE : « NOTRE OLIVE EN TROMPE L'ŒIL » 20 €

LE MAS/CARON : « DOUCEUR D'ÉTÉ, TOUT EN ROUGE » 18 €

100% CHOCOLAT : « UN MONDE AUTOUR DU CHOCOLAT » 20 €

FRAICHEUR D'AGRUMES : « DU JARDIN À L'ASSIETTE » 19 €