

UN DÉJEUNER À LA PINÈDE



· LE MAS DU ·

LANGOUSTIER

PORQUEROLLES

CHEF DE CUISINE JEROME FORSCHELET

CHEF PATISSIER THIBAUT COMBETTES

CHEFFE SOMMELIERE ANN LONG

MAITRE D'HOTEL THOMAS BONTOUX

LE MAS DU LANGOUSTIER

LES ENTRÉES

Moules en bouillabaisse	17€
Asperges blanches de Provence, jambon Bellota, tuile de parmesan, vinaigrette aux pignons	21€
Carpaccio de mulot du large aux agrumes, huile d'olive fumée, poutargue	20€
Royale de petits pois, œuf coulant croustillant, chèvre frais aux herbes, espuma d'oignon	18€

CÔTÉ TERRE

Entrecôte charolaise marinée aux herbes de garrigue, moutarde au moût de raisin, frites fraîches et mesclun	39€
Suprême de volaille au Kumquat et baies de Sansho verte, carottes en deux textures	24€
Epaule d'agneau confite au zaatar, ratatouille déstructurée	28€
Gnocchis de pomme de terre maison au pesto de feuille de capucine du jardin	24€

Origine des Viandes de Boeuf - Veau : Nés, Elevés & Abattus en France.
Prix nets en euros. Taxes et service compris. Règlements : Chèque, Espèce, Cartes Bancaires



LE MAS DU LANGOUSTIER

CÔTÉ MER

Daube de Poulpe à la provençale, linguines artisanales "Maison Emanà Pasta"	30€
Filet de Saint Pierre à l'huile d'ail et au chorizo, asperges vertes grillées de Mallemort	42€
Poissons au jus de langoustine et à la citronnelle du potager, légumes glacés de nos producteurs	39€

LES GRILLÉS

(Selon arrivage, vendus entier, au poids)

Servi accompagné d'une déclinaison de légumes et d'un beurre blanc à la marjolaine

La Langouste	32€ les 100gr
Les Poissons	22€ les 100gr

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



LE MAS DU LANGOUSTIER

LE MENU ENFANT

Au choix : un plat et deux boules de glaces en dessert	25€
Suprême de poulet rôti, pomme de terre grenaille	
Steack haché charolais, ketchup maison, frites fraîches	
Linguines fraîches "Maison Emanà Pasta" sauce tomate du Chef	
Filet de poisson pané et petits légumes	

L'ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de Fromages des "Tontons FROMTON" de la Presqu'île de Giens	14€
---	-----

LES DESSERTS

L'olive de Provence, en trompe l'œil	18€
Le Mas Caron, douceur de printemps autour de la fraise	17€
100 % Chocolat, tout un monde à découvrir	18€
Fraîcheur d'agrumes, une pointe acidulée pour finir en beauté	18€

Horaires départ de nos navettes vers le village
14h30 – 15h30 - 17h00 - 18h00 jusqu'au 14 mai
14h30 - 15h30 - 16h30 - 17h30 - 18h30 à partir du 15 mai

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

