

UN DÉJEUNER À LA PINÈDE



· LE MAS DU ·

LANGOUSTIER

PORQUEROLLES

CHEF DE CUISINE JEROME FORSCHELET

CHEFFE SOMMELIERE ANN LONG

MAITRE D'HOTEL THOMAS BONTOUX

CHEF JARDINIER GAETAN PASQUALETTI

LE MAS DU LANGOUSTIER

LES ENTRÉES

Tartare de loup aux figues noires, huile fumée, criste marine et œufs de harengs	22 €
Gaspacho de tomates rôties, cromesquis de chèvre de Julien Bertin	16 €
Soupe au pistou, servie tiède (végétarien)	18 €

CÔTÉ TERRE

Filet de taureau grillé, sauce au poivre de Madagascar, feuilles poivre de Chine du jardin et frites fraîches	40 €
Filet de canette rôti, jus au Porto, raisins poêlés, jeunes pousses d'épinard	32 €
Soupe au pistou, servie tiède, (végétarien) en portion plat	24 €

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



LE MAS DU LANGOUSTIER

CÔTÉ MER

Panier du pêcheur façon bourride, petits légumes	36 €
Médailon de lotte, crème de crustacés et risotto	38 €
Tartare de loup aux figues noires, huile fumée, criste marine, œufs de hareng, frites fraîches et salade	38 €

LES GRILLÉS

(Selon arrivage, vendus entier, au poids)

Servi accompagné d'une déclinaison de légumes, d'un beurre blanc à la marjolaine ou d'une sauce vierge à la lavande du jardin

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

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, pommes de terre grenaille	
Steak 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

Olive en trompe l'œil, glace olive noire, coque chocolat blanc olive	19 €
Cabosse chocolat, crèmeux Guanaja, sorbet cacao chocolat, basilic fin	19 €
Pavlova framboise, meringue onctueuse verveine, sorbet framboise timut	18 €
Une seule noisette, ganache noisette tonka, praliné noisette, chouchou	18 €

Horaires départ de nos navettes vers le village
14h30 - 15h30 - 17h00 - 18h00 du 25 septembre au 1er octobre

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

