

RESTAURANT LA PINEDE



·LE MAS DU·
LANGOUSTIER
PORQUEROLLES

CHEF DE CUISINE JEROME FORSCHELET

CHEF PATISSIER ANTHONY ROUSSELY

MAITRE D'HÔTEL STEPHANE CHAMPIN

CHEF JARDINIER GAETAN PASQUALETTI



LE MAS DU LANGOUSTIER

LES ENTRÉES

Œuf bio, mayonnaise à la capucine et asperges blanches	18 €
Filet de taureau fumé aux aiguilles de pin, terre végétale comestible, Mousseline de petits pois, shimeji en pickles et huile de mousse	22 €
Salade de betteraves jaunes et rouges, tofu fumé, soja d'Aups, Feuilles d'endives et sésame	17 €
Pâté Lorrain de mon enfance, salade de jeunes pousses	19 €

CÔTÉ TERRE

Cuisse de poulet fermier désossée cuite à la presse, purée au beurre de Sauge du jardin, shiitakés et jus réduit	30 €
Ravioles au chèvre frais, herbes du jardin, petits pois mijotés et en crémeux	28 €

Nous tenons à votre disposition sur simple demande le tableau des allergènes

Origine des viandes : Taureau et Poulet nés, élevés et abattus en France

Prix nets en euros. Taxes et service compris. Règlements : chèques, espèces et cartes bancaires.



LE MAS DU LANGOUSTIER

CÔTÉ MER

Blancs de seiche juste saisis, jus et linguine à l'encre 38 €

Lotte et palourdes en cuisson douce, bouillon parfumé aux essences du jardin, 41 €
Petits légumes de producteur

LES GRILLÉS

(Selon arrivage, vendus entier au poids)

Servi accompagné d'une bisque de crustacés aux herbes du potager et risotto aux petits légumes

Langouste 32 € les 100 gr

Poissons 22 € les 100 gr

LE MENU ENFANT

AU choix : un plat ainsi que deux boules de glace en dessert 25 €

Pâtes artisanales fraîches, sauce tomate du chef

Blanc de poulet fermier ou filet de poisson pané ou filet de taureau

Accompagné de frites fraîches ou légumes

Prix nets en euros. Taxes et service compris. Règlements : chèques, espèces et cartes bancaires.



LE MAS DU LANGOUSTIER

L'ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de fromages des « Tontons Fromton » 18 €

LES DESSERTS

Plaisir autour de la fraise : Fraise « Manon » de la Serre du Plan, confit fraise-basilic, Crèmeux herbe du jardin, tuile sarrasin, sorbet fromage blanc 19 €

Inspiration chocolat eucalyptus : Ganache montée chocolat lait, chocolat noir, Tuile Eucalyptus, crumble et sorbet cacao 19 €

Le citron et l'estragon de notre jardin : Crème diplomate citron, biscuit à l'estragon, Gel citron vert, sorbet citron vert estragon 17 €

Balade en Provence : mousse légère lavande, cœur agrume, gel orange, Glace onctueuse au zeste d'orange 18 €

Glaces maison : vanille, pistache, moka 5 € la boule

Sorbets maison : citron vert estragon, fruits rouges, exotique, chocolat 5 € la boule

Prix nets en euros. Taxes et service compris. Règlements : chèques, espèces et cartes bancaires.



LES COCKTAILS SIGNATURE

22 €

EXPERIENCE

Vodka « Grey Goose », sirop de mélisse citron maison, Angostura Aromatic Bitters,
Jus de citron jaune pressé, herbe sucrée des Aztèques, noix de muscade, eau pétillante

ROSEMARY

Gin « Cantarelle », sirop de sucre infusé au romarin maison, fraises fraîches,
Jus de fraises, romarin frais du jardin

St GERMAIN DES PRES

Vodka « Belvedere », Martini blanc, sirop de thym maison, eau gazeuse,
Deux tranches de pamplemousse rose, verre fumé au thym du jardin

GINGER BLAST

Téquila « Patron Silver » au gingembre maison, triple sec, fruit de la passion frais, jus de passion,
cassonade, citron vert, gingembre frais, origan hot spicy du jardin

GIN GENTLEMAN

Gin « Monkey 47 », sirop de concombre maison, triple sec, physalis du jardin, baie rose,
Poivre de timut, concombre frais, fever tree indian tonic

GIUSEPPINA

Limoncello, Prosecco, feuilles de basilic du jardin, citron vert, cassonade

RON OLD FASHIONED

Rhum « Ron Zacapa 23 ans », herbe Immortelle du jardin, Angostura Aromatic Bitters,
Zeste d'orange, eau gazeuse

Prix nets en euros, taxes et service compris.



LES COCKTAILS SANS ALCOOL

18 €

LIMONADE DU LANGOUSTIER

Citron vert, thym frais du jardin, limonade

HUGO 0.0%

Sirop de sureau, citron vert, limonade, Fever tree méditerranéen, menthe fraîche du jardin

GIN TONIC 0.0%

Gin JNPR n°3 0.0%, citron vert, concombre frais, Fever tree indian tonic

LES JUS ET NECTARS

Orange ou pamplemousse pressé - 25 cl 12 €

Citron pressé – 15 cl 8 €

Charles Papillon – 25 cl 10 €

Pur jus : Pomme, Orange, Tomate

Nectar : Framboise, Abricot, Pêche de vigne, Poire williams

LES EAUX ET LES SIROPS

Eaux micro-filtrées « **CASTALIE** » plate ou pétillante 5€

Vittel, Perrier fines bulles - 1L 7 €

Vittel, Perrier fines bulles - 0.5 L 5 €

Châteldon – 75 cl 8 €

Sirop à l'eau : 4 €

Grenadine, Fraise, Orgeat, Citron, Pêche, Menthe

LES SODAS

Coca cola, Coca zéro, Perrier - 33 cl 8 €

Orangina, Ice Tea - 25 cl 8 €

Fever Tree - 20 cl 8 €

Indian tonic, Ginger ale, Mediterranean, Ginger beer, Tonic water

Prix nets en euros, taxes et service compris



LES BIÈRES

Hypaea, blonde – 33cl	9 €
Heineken pression - 25 cl	7 €
Heineken pression – 50 cl	13 €

LES APÉRITIFS

Pastis, Ricard – 4 cl	7 €
Martini Rubino, Martini Ambrato, Campari – 5 cl	9 €
Porto Tawny, Porto blanc – 5 cl	7 €
Noilly Prat, Lidor – 6 cl	9 €

LES GINS ET TONICS

Gin 44 - Grasse, France 30cl	
Fever tree méditerranéen, verveine du hardin, graine de poivre	21 €
Gin Cantarelle - Brue, France 30cl	
Fever tree méditerranéen, baies de genièvre, pamplemousse	21€
Gin Terre de Glace - Champagne, France 30cl	
Fever tree premium indian, baies de genièvre, citron vert	21 €

Prix nets en euros, taxes et service compris.



LES WHISKIES - 4 CL

Glenkinchie 12 ans - Ecosse Lowlands	
Arômes doux, herbeux, un léger soupçon de fumée	19 €
Oban 14 ans - Ecosse West Highlands	
Arômes à caractère unique, fait de malt, d'iode, de sel, de fruits, feu de bois	27 €
Daiwhinnie 15 ans - Ecosse Speyside	
Arômes doux et subtil, miel d'Acacia épicé, végétal, proche de la céréale	22 €
Cragganmore 12 ans - Ecosse Banffshire	
Arômes équilibrés entre douceur et sécheresse, agrumes, herbes fraîches	19 €
Knockando 12 ans - Ecosse Speyside	
Notes d'agrures et de céréales, nuances d'amandes douces et de noisettes	18 €
Talisker port Ruighe Carbost - Ecosse	
Arômes légèrement tourbé, épicé et fruité, vieilli en fût de Porto	21 €
Jack Daniel's Lynchburg - Etats Unis	
Arômes de cuir, doux et boisé, trace de tabac	16 €
Bulleit 95 Rye - Etats Unis	
Arômes de biscuits, épices, raisin blanc, abricot	19 €
Maker's Mark, Bourbon - Etats Unis	
Arômes boisé, réglisse, vanille	18 €
Nikka from the Barrel - Japon	
Arômes puissant et ferme, poivre, chêne, pomme caramélisée	19 €
Kavalan Distillery Select n°1 - Taiwan	
Arômes vieillis en fût de Xérès, caramel beurre salé, vanille	19 €

Prix nets en euros, taxes et service compris.



LES RHUMS – 4 CL

Trois Rivières 55° - Martinique, France

Arômes de fleurs séchées, miel, fruits, note de poivre 16 €

El Dictator 12 ans - Colombie

Parfum de café fraîchement torréfié marié à la vanille 22 €

Flor de Cana 12 ans - Nicaragua

Arômes de fruits à coque, vanille, caramel 19 €

Flor de Cana 14 ans - Nicaragua

Arômes de noix de coco, nougat, épices 19 €

Flor de Cana 18 ans - Nicaragua

Arômes de fruits à coque, fruits secs, chocolat 22 €

Fair XO - Belize

Arômes de noix de coco, nougat, épices 19 €

Ron Zacapa Solera 23 ans – Guatemala

Arômes de miel, chêne épicé, caramel 22 €

Prix nets en euros, taxes et service compris.



LES DIGESTIFS - 4CL

Amaretto, Kahlua, Baileys	13 €
Limoncello, Get 27, Get 31, Cointreau, Chartreuse	13 €
Vodka Belvédère – Pologne	18 €
Vodka Grey Goose – France	18 €

LES ARMAGNACS - 4CL

Château de Bordeneuve VSOP - Bas Armagnac	30 €
Château de Lacaze 1975 - Bas Armagnac	60 €
Château de Mourelas 1985 - Bas Armagnac	50 €
Château Lacquy 12ans d'âge	25 €
Château Lacquy 2010	40 €

LES EAUX DE VIE 4CL

Cognac Delamain Pale and Dry	46 €
Cognac Hennessy VS	20 €
Cognac Hennessy XO	56 €
Cognac Hennessy Richard	260 €
Grappa	16 €
Marc de Bourgogne « Esprit Chardonnay » Guillemot-Michel 2016	20 €

LES BOISSONS CHAUDES

Ristretto, Espresso, Allongé, Décaféiné	5 €
Thés	6 €
Chocolat au lait, Café au lait	7 €
Cappuccino, Café double, Décaféiné double	7 €

Prix nets en euros, taxes et service compris.



Horaire de départ des navettes de l'hôtel vers le village

14h30 15h30 16h30 17h30 18h30 du 13 mai au 30 juin 2024

