

UN DEJEUNER À 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

Pastèque grillée, pickles de shiitake de la Serre du Plan	
Brousse du Rove, tagète passion et réduction de fruit	17 €
Ceviche de poisson, concombre en trois textures, huile d'eucalyptus	19 €
Sucrine, abricots rôtis, chèvre de chez Bertin	
Vinaigrette au miel de maquis de La Butinerie et amandes torréfiées	17 €
Déclinaison de tomates de producteurs, huile d'olive à la meule	
Du Moulin Partegal, herbes fraîches du potager, pignons de pin	16 €

CÔTÉ TERRE

Filet mignon de veau servi froid,	
Caponata et mozzarella fumée minute aux aiguilles de pin	35 €
Aubergine laquée miso d'Aups, miel de sarrasin de la Butinerie	
Crispy de sarrasin, sauce yaourt à la libanaise et pain pita	24 €
Cuisse de poulet fermier désossée et cuite à la presse,	
Truffe d'été, purée de pomme de terre Agata à l'huile truffée	40 €

Origine des viandes : Veau 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

Thon rouge sur le grill, légumes rôtis, mayonnaise à l'ail noir 38 €

Tentacules de poulpe laquées en tom kha kai,
Moules de Tamaris, légumes de producteurs 44 €

LES GRILLÉS

(Selon arrivage, vendus entier au poids)

Servi accompagné d'une sauce vierge et légumes du soleil

Langouste 32 € les 100 gr

Poissons 22 € les 100 gr

LE MENU ENFANT 25 €

Pâtes artisanales fraîches, sauce tomate du chef

Ou

Blanc de poulet fermier ou filet de poisson pané ou médaillon de veau

Frites fraîches ou légumes

Deux boules de glace ou sorbet maison au choix

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

Pêches infusées à la verveine, gelée de pêches, sorbet verveine 17€

Ganache chocolat lait, chocolat noir, tuile Eucalyptus
Crumble et sorbet cacao 19 €

Biscuit madeleine framboise, crémeux au basilic, framboises
Sorbet framboise au basilic pourpre 18 €

Parfait glacé au pastis, chips de fenouil, coulis de mûres
Biscuit dentelle 19 €

Glace maison / vanille, pistache, moka 5 € la boule

Sorbet maison / citron-estragon, fruits rouges, exotique, chocolat 5 € la boule

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

