

UN DEJEUNER À LA PINEDE



· LE MAS DU ·

LANGOUSTIER

PORQUEROLLES

CHEF DE CUISINE JEROME FORSCHELET

CHEF PATISSIER ANTHONY ROUSSELY

CHEF JARDINIER GAETAN PASQUALETTI



LE MAS DU LANGOUSTIER

LES ENTRÉES

Figues de Solliès rôties au miel, brousse du Rove de Christophe, Lomo du domaine Abotia	21 €
Ceviche de poisson, concombre en trois textures	19 €
Focaccia aux olives Taggiasche, mozzarella di Buffala fumée, Vierge de tomates à l'huile d'eucalyptus	17 €

CÔTÉ TERRE

Tranche de poitrine de cochon Label rouge fondante et croustillante, Bouillon de champignons et herbes potagères, légumes rôtis	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 : Bœuf 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 €

Panaché de poissons en tom kha kai de crustacés,
Légumes vapeur de producteurs 39 €

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 steak haché

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 €

Prunes rôties au miel, crumble,
Glace à la vanille de Madagascar 17 €

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.



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

Du 02 septembre au 29 septembre 2024

14h30 15h30 16h30 17h30 18h30

