

UN DEJEUNER À LA PINEDE



·LE MAS DU·
LANGOUSTIER
PORQUEROLLES

CHEF DE CUISINE JEROME FORSCHELET

CHEF PATISSIER JUAN LEIRO

CHEF JARDINIER GAETAN PASQUALETTI

LE MAS DU LANGOUSTIER

MENU SPECIAL « 90 ANS DU LANGOUSTIER »

90 € par personne

Foie gras de canard cuit au sel, poudre et tartare d'algues, brioche toastée

Risotto Carnaroli au beurre de criste marine, salpicon de langouste et bisque crémeuse

Ganache montée chocolat au lait infusé à l'eucalyptus, fine feuille chocolat noir,
Sorbet cacao intense, gel eucalyptus.

LES ENTRÉES

Foie gras de canard cuit au sel, poudre et tartare d'algues, brioche toastée 25 €

Délicatesse de haddock fumé en deux textures, émietté et crémeux, 19 €
Condiment fenouil agrume

Asperges vertes de Provence, vierge de fraise de Ferdinand aux amandes, 22 €
Brousse de chèvre du Rove

Suggestion du chef 20 €

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



LE MAS DU LANGOUSTIER

CÔTÉ TERRE

Canon de volaille fermière, viennoise et jus corsé à l'eucalyptus, 36 €
Mousseline et chips de céleri rave

Gnocchis bouchon frits, shitakés de la Serre du Plan en barigoule, 28 €
Purée et jus de petits Paris, copeaux de Pécorino sélection « Tonton Fromton »

CÔTÉ MER

Lotte cuite « à la nacre », risotto Carnaroli, 43 €
Bisque de langoustine, parmesan croustillant

Fricassée de poulpe, aioli à l'encre de seiche, petits légumes en vapeur douce 39 €
Bouillon de poissons rôtis au safran du domaine des Hyades

LES GRILLÉS

(Selon arrivage, vendus entier et au poids)

Servi accompagné d'une sauce vierge,
Risotto Carnaroli et petits légumes en vapeur douce

Langouste 32 € les 100 gr

Poissons 22 € les 100 gr

Origine des viandes : volaille et foie gras nés, élevés et abattus en France.

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



LE MAS DU LANGOUSTIER

LE MENU ENFANT

Au choix : un plat ainsi que deux boules de glaces 25 €

Lotte panée avec frites fraîches ou petits légumes ou conchiglionis

Poitrine de poulet avec frites fraîches ou petits légumes ou conchiglionis

Conchiglionis à la sauce tomate du Chef

L'ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de fromages des « Tontons Fromton » 17 €

LES DESSERTS

Baba à la citronnelle du potager, ganache montée aux agrumes 18 €

Sorbet aux herbes fraîches

Rhubarbes pochées lentement, fontainebleau fromage blanc 18 €

Glace aux baies de myrte, biscuit sablé

Fraises de la serre du Plan, sphère craquante aux notes de basilic 18 €

Sorbet fraise et basilic

Ganache montée chocolat au lait infusé à l'eucalyptus, fine feuille chocolat noir 19 €

Sorbet cacao intense, gel eucalyptus.

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

14h30 15h30 17h00 et 18h00 du 25 avril au 11 mai

14h30 15h30 16h30 17h30 18h30 du 12 mai au 29 juin

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

