

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

Langouste, polenta, petits légumes producteurs et bouillon parfumé aux herbes du potager

Abricot rôti au miel de sarrasin, compotée d'abricot à la vanille, biscuit financier,

Mousse huile d'olive et glace à la capucine

LES ENTRÉES

Tomates de nos producteurs, pêche rôtie à la flamme, 20 €

Brousse de Christophe fumée et huile de pin

Brandade de morue servie froide, essence de poivron et 19 €

Crostini gourmand à la poivronnade

Thon rouge de Méditerranée grillée au parfum de salade niçoise. Entrée 23 €

Format plat Plat 32 €

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

Brioche toastée

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



LE MAS DU LANGOUSTIER

CÔTÉ TERRE

Tartare de filet de taureau au couteau autour de la truffe d'été et pommes pont neuf 40 €

Canon de selle d'agneau grillée au parfum de garrigue, jus à l'ail noir et
Jardin de légumes du soleil rôtis 45 €

Gnocchis bouchon frits, niçoise de légumes, essence de poivron, parmesan affiné 28 €

CÔTÉ MER

Daube de poulpe à la provençale, risotto crémeux Carnaroli 37 €

Sartagnade du pêcheur au jus de bouille et coquillages,
Petits légumes de producteurs 43 €

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 : taureau, agneau 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 €

Suprême de poulet rôti

Retour de pêche pané (frites, légumes ou pâtes au choix)

Pâtes fraîches de la maison Emanà, Pasta sauce tomate du Chef

L'ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de fromages des « Tontons Fromton » 17 €

LES DESSERTS

Le chocolat : sablé amande charbon, fines feuilles chocolat 70% de la maison 18 €
Valrhôna, crémeux à la feuille d'eucalyptus et sorbet grué de cacao

La framboise : rafraichie à la menthe de notre jardin, meringue craquante, 17 €
Mousse framboise et guimauve géranium

L'abricot : compotée vanille, financier beurre noisette, abricot rôti au miel, 18 €
Mousse huile d'olive et glace feuille de capucine du Mas

La pêche : compotée, riz soufflé croustillant, nuage riz au lait, glace infusée à la 17 €
Lavande et pêche au naturel

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

14h30 15h30 16h30 17h30 et 18h30 du 12 mai au 31 août

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

