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, Brousse de Christophe fumée et huile de pin		20 €
Brandade de morue servie froide, essence de poivron et Crostini gourmand à la poivronnade		19 €
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, Brioche toastée		25 €

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 ou brownie 25 €

Suprême de poulet rôti

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

Pâtes fraiches de la maison Emana, 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 Valrhôna, crémeux à la feuille d'eucalyptus et sorbet grué de cacao 18 €

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

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

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

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.