

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

Figues de Solliès rôties doucement à l'huile d'olive,

Feuille de figuier en glace

LES ENTRÉES

Tomates de nos producteurs, pêche rôtie à la flamme, 19 €

Huile d'olive à la meule du moulin Partégal

Chèvre rôti de Monsieur Bertin au miel de sarrasin de la Butinerie, 22 €

Toast de pain au levain

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

Brioche toastée

Thon rouge et figues de Solliès marinés à l'huile de feuille de figuier, 25 €

Pickles de shimeji, amandes et gel citron

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 €
Filet de canette, jus au poivre vert, potimarron et muscat de producteur rôtis	38 €
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, canette 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 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

La figue de Solliès : rôties doucement à l'huile d'olive,

19 €

Feuille de figuier en glace

La pêche : 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 1^{er} au 21 septembre

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

