

UN DEJEUNER À LA PINEDE



·LE MAS DU·
LANGOUSTIER
PORQUEROLLES

CHEF DE CUISINE RICARDO JONES

RESPONSABLE PATISSERIE ADRIEN BOUE-MATHOU

CHEF JARDINIER GAETAN PASQUALETTI

LE MAS DU LANGOUSTIER

LES ENTRÉES

Tataki de thon rouge aux agrumes, huile d'olive vierge, radis de printemps, Zestes d'orange et herbes du jardin	26 €
Velouté de choux fleurs, crème légère au safran de Provence, huile de capucine, Tuile croustillante à la citronnelle	19 €
Terrine de foie gras de canard aux algues, poire, Noilly Prat, pain brioché maison toasté	28 €
Asperges, vinaigrette Xéres et miel, sauce mousseline légère, Chapelure d'amandes grillées, herbes printanières	22 €

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



LE MAS DU LANGOUSTIER

TERRE

Filet mignon de porc confit et rôti aux petits pois	40 €
Jus muscat et thym, tartelette de petits pois frais à la menthe, pancetta	
Filet de Bœuf, Morilles à la crème, purée de vitelottes, jus corsé réduit	45 €

JARDIN

Risotto aux mini légumes et Parmesan affiné, basilic	29 €
Gnocchis de pomme de terre truffés, sauge du jardin, beurre noisette,	32 €
Noisettes grillées, légumes de saison	

MER

Filet de turbot rôti au fenouil nouveau braisé, beurre blanc et citron de menton	46 €
Maigre en croûte d'herbes, polenta crémeuse et parmesan affiné,	43 €
Jus court au vin blanc	
Linguini Vongole, palourdes et jus iodé,	28 €
Condiment câpres-olives vertes, huile d'olive première pression	

PECHE GRILLÉE

(Selon arrivage, vendus entier et au poids)

Langouste	33 € les 100 gr
<i>Beurre coraillé au cognac, salade de jeunes pousses, spaghetti à la bisque crémeuse ou frites maison, brioche grillée à l'ail et légumes de saison</i>	
Poissons	23 € les 100 gr
<i>Salade de jeunes pousses, polenta truffée ou frites maison, légumes de saison</i>	

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

MENU ENFANT

Un plat au choix, deux boules de glace 19 €

L'assiette de jambon blanc & verdurette

Pâtes sauce maison (tomate/pesto/bolognaise)

L'escalope de veau

Poisson du jour

Nuggets de poulet

Garniture au choix (Légumes de saison ou frites maison ou écrasé de pommes de terre)

DESSERTS

Agrumes et criste marine 18 €
Blanc vaporeux, riz toasté, agrumes, criste marine

Tarte fine aux fraises et basilic 17 €
Crème d'amandes, abricots rôtis au miel de lavande, glace à la pistache de Sicile

Chocolat herbacé 19 €
Texture crémeuse et chocolatée, gel aux herbes du jardin

Sélection de fromages des « Tontons Fromton » 22 €
Confiture maison pain de campagne grillé

Sélection de glaces et sorbet (3 boules parfums de saison) 16 €

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.

