

UN DEJEUNER À LA PINEDE



·LE MAS DU·  
LANGOUSTIER  
PORQUEROLLES

CHEF DE CUISINE RICARDO JONES

RESPONSABLE PATISSERIE ADRIEN BOUE-MATHOU

CHEF JARDINIER GAETAN PASQUALETTI

MAITRE D'HOTEL BENJAMIN GIOANNI

# LE MAS DU LANGOUSTIER

## ENTRÉES

|   |      |
|---|------|
| Tataki de thon rouge aux agrumes, huile d'olive vierge,<br>Radis de printemps, zestes d'orange et herbes du jardin      | 26 € |
| Velouté de choux fleurs, crème légère au safran de Provence,<br>Huile de capucine, tuile croustillante à la citronnelle | 19 € |
| Terrine de foie gras de canard aux algues,<br>Poire, Noilly Prat, Pain brioché maison toasté                            | 28 € |
| Asperges, vinaigrette Xéres et miel, sauce mousseline légère,<br>Chapelure d'amandes grillées, herbes printanières      | 22 € |

## PECHE GRILLÉE

(Selon arrivage, vendus entier et au poids)

|  |                 |
|--|-----------------|
| Langouste  | 33 € les 100 gr |
| <i>Beurre coraillé au cognac, salade de jeunes pousses, spaghettis à la bisque<br/>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>   |                 |

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<br>Jus muscat et thym, tartelette de petits pois frais à la menthe, pancetta | 40 € |
| Filet de Bœuf, Morilles à la crème, purée de vitelottes, jus corsé réduit  | 45 € |

## 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,<br>Jus court au vin blanc                   | 43 € |
| Linguini Vongole, palourdes et jus iodé,<br>Condiment câpres-olives vertes, huile d'olive première pression | 28 € |

## JARDIN

|   |      |
|---|------|
| Risotto aux mini légumes et Parmesan affiné, basilic  | 29 € |
| Gnocchis de pommes de terre truffés, sauge du jardin, beurre noisette,<br>Noisettes grillées, légumes de saison | 32 € |

Origine des viandes : bœuf, filet mignon 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 parmi les propositions ci-dessous et deux boules de glace ou brownie 25 €

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

Porquerolles- Brest 16 €

Et sa compotée de cédrat

Tarte fine aux fraises et basilic 17 €

Crème d'amandes, abricots rôtis au miel de lavande, glace à la fraise

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 (chocolat, vanille, yaourt, framboise, passion)

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

14h30 15h30 16h30 17h30 18h30 du 11 mai au 28 juin

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

