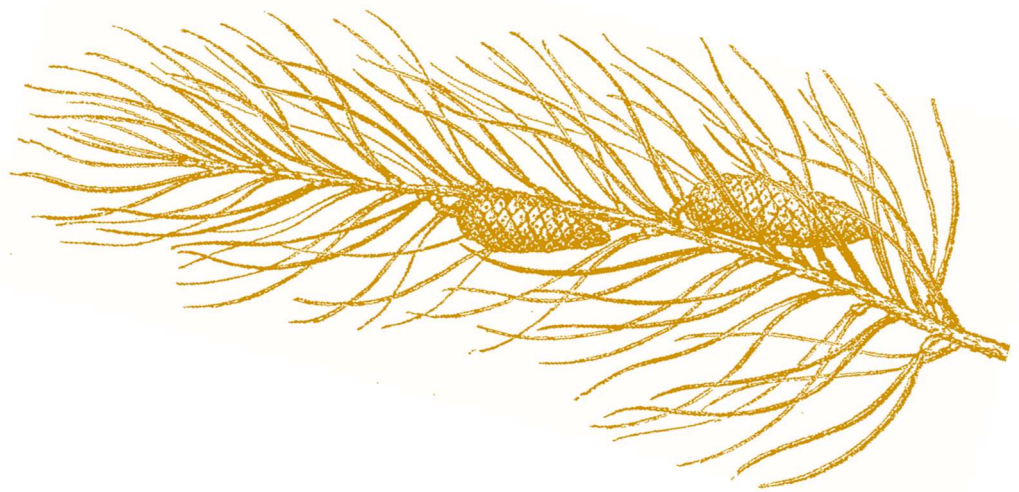




LE MAS DU LANGOUSTIER
ÎLE DE PORQUEROLLES



Un déjeuner à la Pinède...



Chef de Cuisine : David Contant
Sous-Chef de Cuisine : Mickael Pihet
Chef Pâtisserie : Tony Amitrano
Maître Hôtel : Chloé Schlachter



LES ENTREES

Tomate ananas ricotta fraîche	18 €
Au poivre de Timut, olives séchées, sauge et verveine orange, fleur de sauge.	
Effeillé de poulpe	21 €
Pulpe de tomates acidulée, pommade de citron confit, sucrose, spiruline odorante.	
Tartare de Daurade	24 €
Daurade crue, mangue et grenade marinées, huile d'olive parfumée à la main de Bouddha.	

LES VEGETARIENS

L'assiette de mini-légumes grillés suivant la saisonnalité,	20 €
Pomme de terre confite au beurre fumé aux aiguilles de pin	
Linguines fraîches à la truffe d'été	29 €

LES PLATS

Rouget façon fish and chips	31 €
Frites de panisse, sauce yahourt, poudre de poivrons et tomates rôties.	
Tartare de bœuf de Salers	27 €
Pignons de pins, copeaux de parmesan mature, olives Taggiasche, Pousses de basilic, servie avec des frites maison.	
Lieu jaune cuit à la vapeur en aioli	31 €
Poireaux confits, petits pois, carottes et safran.	
Filet de veau cuit à basse température tamponné à la poudre d'orange	34 €
Caviar d'aubergine, mini courgettes, sésame prune, jus de veau, thym sauvage.	

Origine des Viandes de Bœuf - Veau : Nés, Elevés & Abattus en France.

LES POISSONS ET LANGOUSTES GRILLES

(Selon arrivage, vendus entier, au poids)

Servi accompagné de Mini Légumes et d'une sauce vierge à l'Huile d'Olive

La Langouste (prix au 100 gr)	29 €
-------------------------------	------

Les Poissons (prix au 100 gr)	19 €
-------------------------------	------

LE MENU ENFANT

Steak haché ou Filet de Poisson du jour	16 €
---	------

Accompagné de Pâtes, Riz, Frites ou Légumes

2 boules de Glaces ou Sorbets au choix (voir la liste en bas de page) ou moelleux chocolat

L'ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de Fromages de Josiane Déal – Lou Canesteou à Vaison la Romaine. 11 €

LES DESSERTS

Plaisir autour de la fraise 15 €

Fraises Ciflorette, confit de fraises, ganache montée vanille, sorbet de fraises.

Tarte au citron 13 €

Meringues, crémeux monté à l'huile d'olive et main de Bouddha

Sorbet citron jaune et combawa

Pavlova exotique 14 €

Confit de mangue, citron vert en chantilly, meringue coco

Les Glaces et les Sorbets. 4 € une boule, 7 € les 2, 10 € les 3

Glaces : Vanille

Sorbets : Citron, fraise, coco citron

Horaires départ de nos navettes vers le village : 14h30 – 16H00 – 17H00 – 18H00 jusqu'au 15 mai

Prix nets en euros. Taxes et service compris. Règlements : Chèque, Espèce, Cartes Bancaires