



LE MAS DU LANGOUSTIER
ÎLE DE PORQUEROLLES



Un déjeuner à La Pinède...



Chef de Cuisine : Gabriel Perona
Chef Pâtissier : Filipe de Almeida Santos
Maître d'Hôtel : Hugo Carvalheiro



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

LES ENTREES

Le Carpaccio de Fenouil et copeaux de Poutargue, Huile d'olive et jus de Citron.		16€
Les Huitres de Tarbouriech, Vinaigre à la Criste Marine.	Les 6 Les 12	36€ 70€
La Truite de mer fumée aux Aiguilles de Pin, Crème mascarpone, Myrtes et baies de Tasmanie.		17€
Le retour de pêche en sashimi Rhubarbe confite, Agrumes, sorbet Pamplemousse et Poivre de Timut.		24€
La Mouclade de mon enfance, Servie avec Frites maison ou Salade.		18€
Le Plateau de Charcuteries Corses « U Porcu Neru », De chez Poggioli et Mariani, Beurre au Thym frais, Pains toastés.		29€

LES VEGETARIENS

L'Assiette de Mini-Légumes grillés, Pommes de terre, Beurre fumé aux Aiguilles de Pin.		19€
La Tomate Burrata de nos maraichers, Pignons de pin, cebettes, vinaigrette de miel.		22€
Les Gnocchis, A la truffe d'été, sauce poulette et Tartufata.		28€

LES PLATS

La suggestion du Jour de notre Chef.	28€
Aïoli en chaud froid, Cabillaud vapeur, légumes cuits à l'anglaise servis froids, sauce aïoli.	24€
Le Congre en Bouillabaisse, Pommes de Terre marinées, soupe de poisson, rouille et croûtons.	25€
Les Pâtes à l'Esquinade, Pâtes artisanales à l'encre de seiche, Araignée de mer, Basilic, huile de carapace.	22€
L'Entrecôte de bœuf maturée, Écrasé de Pommes de Terre, cébettes grillées, Huile de cébette.	43€
Le Tartare de Bœuf, Servi avec des Frites maison ou Salade.	21€

Origine de la Viande de Bœuf : 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,	14€
Accompagné de Pâtes, Riz, Frites maison ou Légumes,	
2 boules de Glaces ou Sorbets au choix (voir la liste en bas de page).	

L'ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de Fromages de Josiane Déal.	11 €
--	------

LES DESSERTS

La suggestion du jour de notre Chef Pâtissier.	11 €
Le Mikado,	12€
Comme une Pavlova aux fruits de saison.	
Bûche d'été aux parfums d'Agrumes,	12€
Sable comestible, sorbet mandarine au Grand Marnier.	
Forêt verte,	14€
Déclinaison de Chocolats et de menthes du jardin.	
La tarte aux fraises revisitées,	14€
Biscuit Huile d'Olive, crémeux Citron, ganache Vanille, sorbet Basilic.	

Les Glaces et les Sorbets.	4 € une boule, 7.5 € les 2, 11 € les 3
<i>Glaces : Chocolat, Vanille, Café, Noix de Coco, Citron, Yaourt Grec.</i>	
<i>Sorbets : Fraise, Abricot, Mandarine au Grand Marnier, Mangue-Passion.</i>	

Horaires départ de nos navettes vers le village : 14h30 - 15h30 - 16h30 - 17h30 - 18h30

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