



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 Betterave, Vinaigrette Framboise.		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 Purée de coriandre, Cébettes, Gingembre et sorbet Yuzu		24 €
La Mouclade de mon enfance, Servie avec Frites maison ou Salade.		18 €
La tentacule de Poulpe, confite et snackée Syphon oignons fumés.		26 €
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, cébettes, vinaigrette au Miel.		22 €

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

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 coques.	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.	12 €
--	------

La Forêt verte,	14 €
Déclinaison de Chocolats et de menthes du jardin.	

La tarte aux Framboises,	14 €
Crème Amandes, chantilly pistache, pistaches hachés.	

Les Glaces et les Sorbets.	4 € une boule, 7.5 € les 2, 11 € les 3
----------------------------	--

Glaces : Chocolat, Vanille, Citron, Yaourt Grec.

Sorbets : Fraise, Abricot, Mangue-Passion, Basilic.

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