

Restaurant L'Olivier

Julien Le Goff – Chef des cuisines

Assisté de

Valter Ribeiro – Chef pâtissier

Rita Silva, Romain Simon, David Viroulaud – Seconds de cuisine

« La cuisine du Mas du Langoustier se doit d'être le reflet de l'île de Porquerolles, authentique et généreuse. C'est l'esprit que j'aspire à vous faire partager avec l'aide de mes équipes lors d'un repas sur notre île, que j'affectionne tout particulièrement » - Julien Le Goff

APÉRITIF

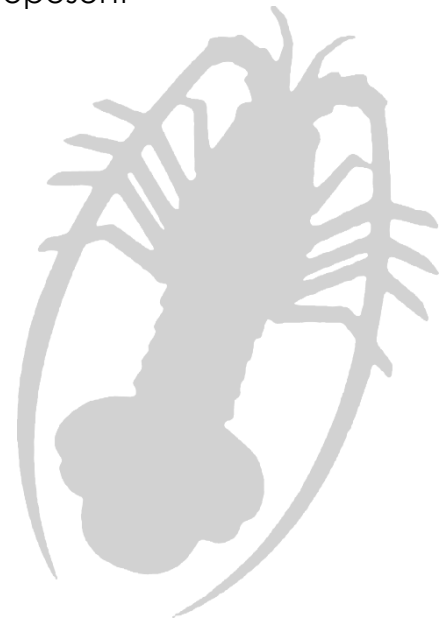
Notre chef sommelier Damien Beghuin & son équipe vous proposent une sélection de champagne à la coupe (15 cl.)

Bollinger spécial cuvée (Sans Année) 19€

Ayala brut rosé (Sans Année) 22€

Comtes de champagne Taittinger 2005 36€

Pol Roger vintage 2006 36€



La Carte de L'Olivier

MENU DÉCOUVERTE **140 €**

Ce menu vous est proposé uniquement pour l'ensemble de la table.

Notre chef ne travaillant qu'avec des produits frais, certains plats peuvent être susceptibles de manquer ou d'être modifiés.

Nous vous prions de commander ce menu avant 13h30 pour le déjeuner et 21h15 pour le dîner.

Langoustine rôtie et Chapon mariné

Aux saveurs d'une bouillabaisse.

Loup de ligne

Truffé et bardé au lard San-Clemente, cromesquis d'artichaut violet en barigoule.

Homard Bleu de Bretagne

Rôti au beurre de pomelos, radis Daïkon et infusion instantanée aux parfums d'agrumes et gingembre.

Agneau Label Rouge du Bourbonnais

Le carré rôti, pommes de terre confites à l'huile d'olive, coques et purée de citron confit.

Plateau de Fromages

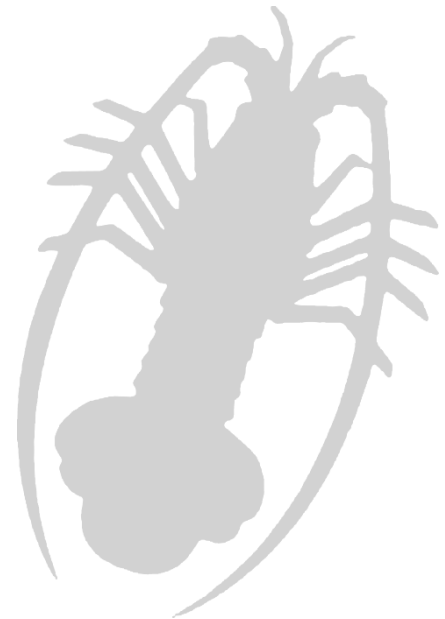
Frais et Affinés, de chez Josiane DÉAL 'Meilleur Ouvrier de France'.

Pré-Dessert

Inspiration autour du citron.

Ananas Victoria

Poché au sel fou et fruit de la passion, sphère noix de coco au cœur mangue.



La Carte de L'Olivier

LE CHANT DES CIGALES 90 €

Nous vous prions de commander ce menu avant 13h30 pour le déjeuner et 21h15 pour le dîner.

Langoustine rôtie et Chapon mariné

Aux saveurs d'une bouillabaisse.

Galinette de nos pêcheurs

En filet, parsemé de dés de bourride, émulsion d'une sauce aïoli, jeunes poireaux et carottes fanes fondantes.

Veau Label Rouge du Bourbonnais

Le filet rôti en écorce d'agrumes, cannellonis d'aubergines confites aux senteurs de cumin, salade de pois chiches et billes de fromage blanc acidulé.

Saint Félicien de chez Josiane Déal

Accompagné d'un miel de truffe.

Chocolat « Macaé »

Sous la forme d'une mini cabosse, pulpe chocolat café et fraîcheur de cassis.

A L'OMBRE DE L'OLIVIER 70 €

Avec une 1/2 Bouteille du Domaine de l'île de Porquerolles 85 €

Sérieole

Servie juste marinée avec une crème de réglisse, fenouil pickles et caviar de citron yuzu, billes de pastis « Henry Bardouin ».

Rougets de la Méditerranée

Garnis d'un tartare d'algues dulce et laitue de mer, fumet de crevettes grises.

Picodon de l'Ardèche de chez Josiane DÉAL

Affiné aux épices Libanaises « Zaatar », salade de riquette.

Palette Gourmande

Fantaisie autour de la framboise, l'hibiscus et l'aloë vera.

CÔTÉ MER

Soupe de poissons de Roche 39 €
De façon traditionnelle, rouille et croûtons aillés.

Langoustines rôties et Chapon mariné 55 €
Aux saveurs d'une bouillabaisse.

Brandade de Morue 44 €
*Voilée d'un velours persil,
coques et girolles sautées au chorizo fumé.*

Huîtres Gillardeau 42 €
*Justes marinées, dés de bœuf salé et condiment d'ail noir du Japon,
radis japonais croquants au sésame prune et pomme Granny Smith.*

Sériole 44 €
*Servie juste marinée avec une crème de réglisse,
fenouil pickles et caviar de citron yuzu, billes de pastis « Henry Bardouin ».*

Caviar Ossetra Impérial 30 gr. 225 € - 50 gr. 320 €
Maison du caviar « Pétroussian », Blinis et crème acidulée

Galinette de nos Pêcheurs 49 €
*En filet, parsemé de dés de bourride, émulsion d'une sauce aioli,
Jeunes poireaux et carottes fanes fondantes.*

Loup de Ligne 59 €
*Truffé et bardé au lard San-Clemente,
Cromesquis d'artichaut violet en barigoule.*

Turbot 57 €
*En filet confit dans un beurre de café du Kenya
Purée de praliné noisette et perles pur Arabica*

Homard Bleu de Bretagne 85 €
*Rôti au beurre de pomelos, radis Daïkon,
infusion instantanée aux parfums d'agrumes et citronnelle.*

Saint Pierre 52 €
*Grillé et surmonté de citron caviar,
crèmeux d'amandes grillées, mini courgettes au citron vert et tomates confites.*

Rougets de la Méditerranée 55 €
Garnis d'un tartare d'algues dulce et laitue de Mer, fumet de crevettes grises

POISSONS GRILLÉS & CRUSTACÉS *Vendus au Poids.*

(Provenance Méditerranée ou Bretagne, selon arrivage)

*Plats accompagnés de pommes de terre fondantes au beurre persillé et asperges,
sauce vierge à l'huile d'olive.*

Langouste ou Homard 27 € Les 100 Grammes.

Loup, St Pierre, Chapon Dorade royale 19 € Les 100 Grammes.

Prix nets en euros, service et taxes compris.



La Carte de L'Olivier

CÔTÉ TERRE

Fleurs de Courgette 33 €
En beignet, purée de citron confit.

Œuf Parfait Fermier aux senteurs des sous-bois 29 €
Cuit à basse température, terre reconstituée et tartare de lentin de chêne.

Asperges Vertes 39 €
*Marinées au citron caviar et basilic,
fromage de chèvre frais paysan et chips de pain noir.*

Veau Label Rouge du Bourbonnais 49 €
*Le filet rôti en écorce d'agrumes,
cannellonis d'aubergines confites aux senteurs de cumin,
salade de pois chiches et billes de fromage blanc acidulé.*

Bœuf de l'Aubrac 59 €
*Le filet maturé trois semaines,
ravioles de jus de truffes aux cèpes persillés, pommes soufflées.*

Cochon de Lait Ibérique 47 €
*Confit au poivre de Tasmanie, puis juste saisi,
crémeux d'oignons cipollinis grillés et fumés.*

Agneau Label Rouge du Bourbonnais 57 €
*Le carré rôti, pommes de terre confites à l'huile d'olive,
coques et purée de citron confit.*

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES 37 € par personne

Découvrez notre plateau de fromages frais et affinés de la fromagerie Lou Canestou.
Fromagerie de Josiane DÉAL Meilleur ouvrier de France.



DESSERTS

A commander de préférence en début de repas

Palette gourmande 26 €

Fantaisie autour de la framboise, l'hibiscus et l'aloë vera.

Citron 28 €

*En cristal sucré,
mousse amande, crème onctueuse Yuzu et Combava.*

Soufflé à la pêche 28 €

Pêche rôtie au basilic et biscuit caramélisé à la noix de Pécan.

Chocolat « Macaé » 26 €

*Sous la forme d'une mini cabosse,
pulpe chocolat café et fraîcheur de cassis.*

Truffe en dessert 28 €

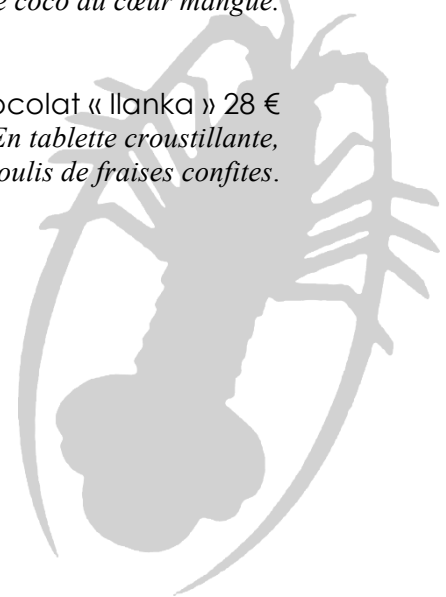
*Diamant noir vanille de Madagascar et truffe,
mangue aux zestes de citron vert.*

Ananas Victoria 26 €

Poché au sel fou et fruit de la passion, sphère noix de coco au cœur mangue.

Chocolat « Ilanka » 28 €

*En tablette croustillante,
raviolis chauds au chocolat et fraise, coulis de fraises confites.*



La Carte de L'Olivier

BOISSONS CHAUDES

THÉS SPÉCIAUX 10 €

Pu-Erh Mandarin du Yunnan

Liqueur lumineuse aux profonds parfums, épicés et fleuris. Un goût très fin et subtil, une légère amertume, qui confère à ce thé un caractère franc et puissant.

Thé Ga Ba

Un thé à boire en fin de soirée au propriété apaisante, Il apporte un sentiment de détente, de quiétude et une relaxation sur le corps.

Thé noir "Le Rouge et le Noir"

Thé noir de Chine au parfums de framboise, orange, grenade, amande, cardamome, cranberries.

Thé noir Darjeeling FOP Finest (Flowery Orange pekoe)

Mélange des meilleurs Darjeeling au goût constant, rond et onctueux, à déguster en fin de repas.

Thé vert à la menthe Nanah:

Thé vert de chine à la menthe douce dites Nanah. Très désaltérant.

THÉS 'MARIAGE FRÈRES' 6 €

Earl Grey
English Breakfast
Darjeeling
Fujiyama
Casablanca

INFUSIONS 6 €

Verveine
Tilleul
Camomille

Café, Décaféiné 6 €
Cappucino 9 €