

Restaurant L'Olivier

Julien Le Goff – Chef des cuisines

Assisté de

Joao Picao – Chef pâtissier

Hugo Mancel et Gabriel Perona – 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 Fabien de Pischoff & son équipe vous proposent une sélection de champagne à la coupe présentée à table (15 cl.)

Coupe de champagne Brut Blanc (Sans Année) 20€

Coupe de champagne Brut Rosé (Sans Année) 23€

Coupe de Champagne prestige Blanc 36€

Coupe de Champagne prestige Rosé 36€

Certains plats peuvent contenir des produits allergènes, si vous êtes concernés, merci de le signaler au maître d'hôtel.

Prix nets en euros, service et taxes compris.

MENU DÉCOUVERTE 155 €

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.*

Oeuf de la ferme du Pradet cuit parfait

Senteurs des sous-bois, terre reconstituée et tartare de lentin de chêne.

Langoustines du port de Guilvinec

*Juste saisies, ravioles de foie gras imprimées à la coriandre,
bouillon de crustacés au parfum gingembre citronnelle.*

Saint Pierre

*Rôti au beurre de Tchuli citronné, gnocchi aux algues wakamé,
jeunes courgettes, tartare d'huître, coquillages et émulsion iodée.*

Boeuf « Sélection de races françaises de notre boucher »

*Le filet mûré, gourmandises de foie gras Périgourdine,
pommade de Truffes Extra France de Guillaume Gé, pommes soufflées, poudre de cèpes.*

Plateau de Fromages

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

Pré-dessert surprise

La Cazette de Bourgogne €

*Roulé gourmand au praliné, crème de noisette Cazette,
ananas cuit dans son jus, confiture passion et sorbet passion safran.*

LE CHANT DES CIGALES 105 €

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

Pêche du jour

Marinée à la citronnelle, kumquat de Cuers en cru-cuit, physalis acidulé au gingembre, radis japonais au citron caviar, sorbet pamplemousse et poivre de timut

Baudroie

En croustillant parfumé à la coriandre, raviole de bourride, bulots au combava, carotte glacée, pétales de couleurs pickels.

Volaille de la cour d'armoise de Pascal Cosnet

Le filet cuit sur le coffre au beurre d'olive, croûte de thym et poivre vert de Madagascar, pressé de cuisse croustillant, aubergine confite et foie de volaille, crème d'ail.

Saint Félicien de chez Josiane Déal

Accompagné d'un miel de truffe.

« L'Agrumeraie »

Sorbet citron noir d'Iran, crémeux Priscos, marmelade citron estragon, sarrasin croquant, écume de lait au kalamansi et tuile anëo acidulée.

A L'OMBRE DE L'OLIVIER 95 €

Avec une 1/2 Bouteille du Domaine de l'île de Porquerolles 115 €

Œuf de la ferme du Pradet cuit parfait

Senteurs des sous-bois, terre reconstituée et tartare de lentin de chêne.

Rouget de roche Méditerranéen

Au beurre de cosse de petit pois et poivre de timut, fleur de courgette garnie de tomate et citron confit, courgette jaune, sauce vierge aux coques et fenouil, mijoté de petit pois et fève.

Fromage frais de chez Josiane Déal

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

Parfums de Provence

Confiture d'olive, biscuit au Muscat et huile d'olive, douceurs aux herbes du maquis, crème glacée à l'huile d'olive « Bouteillan » du domaine de Flayosquet

Prix nets en euros, service et taxes compris.

CÔTÉ MER

Soupe de poissons de Roche 39€

De façon traditionnelle, rouille et croûtons aillés.

Huîtres rose de Tarbouriech 45€

Huîtres de l'étang de Thau, justes marinées, dés de bœuf salé et condiment d'ail noir du Japon, radis japonais croquant au sésame prune et pomme Granny Smith.

Langoustines du port de Guilvinec 52€

Juste saisies, ravioles de foie gras imprimées à la coriandre, bouillon de crustacés au parfums gingembre citronnelle.

Brandade de Morue 35€

Coulis de tomates aux épices et gingembre, supions sautés au beurre d'herbes.

Pêche du jour 42€

Marinée à la citronnelle, kumquat de Cuers en cru-cuit, physalis acidulé au gingembre, radis japonais au citron caviar, sorbet pamplemousse et poivre de timut

Rouget de roche Méditerranéen 38€

Au beurre de cosse de petit pois et poivre de timut, fleur de courgette garnie de tomate et citron confit, courgette jaune, sauce vierge aux coques et fenouil, mijoté de petit pois et fève.

Loup de Ligne 42€

Truffé et bardé à la vuletta de porc noir corse, cromesquis d'artichaut violet en barigoule.

Turbot 46€

*Rôti, câpres et citron confit
pieds et paquets grillés, jeunes carottes glacées à l'orange,
ravioles de tomates confites acidulées*

Baudroie 38€

*En croustillant parfumé à la coriandre, raviole de bourride,
bulots au combava, carotte glacée, pétales de couleurs pickels.*

Saint Pierre 48€

*Rôti au beurre de tchuli citronné, gnocchi aux algues wakamé,
jeunes courgettes, tartare d'huître, coquillages et émulsion iodée.*

POISSONS GRILLÉS & CRUSTACÉS *Vendus au Poids.*

(Provenance Méditerranée ou Bretagne, selon arrivage)

Plats accompagnés de petits légumes de saison, sauce vierge à l'huile d'olive.

Langouste Méditerranée :	29 € Les 100 Grammes.
Homard Bleu de Bretagne :	22 € Les 100 Grammes.
St Pierre, Chapon ou Dorade royale :	16 € Les 100 Grammes.
Loup :	19 € Les 100 Grammes.

Prix nets en euros, service et taxes compris.

CÔTÉ TERRE

Fleurs de Courgette 33€

En tempura, corolle de courgette jaune et citron confit.

Œuf de la ferme du Pradet cuit parfait 29€

Senteurs des sous-bois, terre reconstituée et tartare de lentin de chêne.

Palette de Légumes 39€

Crus et cuits, marinés au vinaigre balsamic blanc, compotée de tomates et oignons.

Volaille de la cour d'armoise de Pascal Cosnet 37€

Le filet cuit sur le coffre au beurre d'olive, croûte de thym et poivre vert de Madagascar, pressé de cuisse croustillant, aubergine confite et foie de volaille, crème d'ail.

Bœuf « Sélection de races françaises de notre boucher » 59€

Le filet maturé, gourmandises de foie gras Périgourdine, pommade de Truffles Extra France de Guillaume Gé, pommes soufflées, poudre de cèpes.

Cochon « Capelin du Cantal » 43€

Confit à la sauge, au poivre de timut, de tchuli et baie de sansho, puis juste saisi, crémeux d'oignons cipollinis grillés et fumés.

Pigeon de la maison Cassard 49€

Le filet au foie gras, la cuisse confite au moût de raisin, compotée d'oignon rouge au Domaine de l'île rosé, sarrasin croquant et crémeux d'amande.

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES 29 € par personne

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

Prix nets en euros, service et taxes compris.

DESSERTS

A commander de préférence en début de repas

Le verger méditerranéen 28€

Crème glacée pistache et mastikha, marbré de fruits secs, compotée d'abricot, fraîcheur d'amande à la fleur d'orange, tuile aux pistaches.

« L'agrumeraie » 28€

Sorbet citron noir d'Iran, crémeux Priscos, marmelade citron estragon, sarrasin croquant, écume de lait au kalamansi et tuile anëo acidulée.

Le chocolat dans la pinède 28€

Crème glacée au sapin Baumier, biscuit moelleux au chocolat, crémeux au chocolat Li Chu, gelée cacao et pin, tuile aux pignons de pin.

La Cazette de Bourgogne 28€

Roulé gourmand au praliné, crème de noisette Cazette, ananas cuit dans son jus, confiture passion et sorbet passion safran

Les fruits de saison 28€

Soufflé coco et vanille au cœur coulant, apprêts de saison, sorbet aux fruits de saison.

Parfums de Provence 28€

Confiture d'olive, biscuit au Muscat et huile d'olive, douceurs aux herbes du maquis, crème glacée à l'huile d'olive « Bouteillan » du domaine de Flayosquet

Prix nets en euros, service et taxes compris.