



LE MAS DU LANGOUSTIER
ÎLE DE PORQUEROLLES



Un déjeuner à la Pinède...



Côté Cuisine : Gabriel Perona, Ibrahim Khalil et Vivien Rouleaud

Côté Pâtisserie : Filipe de Almeida Santos

Côté Salle : Fabien de Pischoff



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

LES ENTREES

Le Caviar Sturia Baeri Origin, 8 mois d'affinage	15 gr	49 €
Blinis et crème montée à la vodka.	50 gr	159 €
Le carpaccio de Poulpe à la bouteille, purée de Citron,		18€
Concassé de Tomates épicées, zestes de Citron Vert.		
Les Huîtres de l'étang de Thau, de Florie Tarbouriech	les 6	36 €
Vinaigre à la Criste Marine.	les 12	70 €
La Mouclade de mon enfance, servie avec Frites ou Salade.		16 €
Le retour de Pêche en sashimi, glace Mandarine, Verveine, Bergamotte		24 €
Et Vinaigrette aux Agrumes (Pêche du jour suivant arrivage).		
Le plateau de Charcuterie Corse « U Porcu Neru »		28 €
De chez Poggioli et Mariani, Beurre au Thym frais, Pain toasté.		

LES VEGETARIENS

La palette de Tomates multicolores, Vinaigrette sous les Pins,		23 €
Burrata et Huile de Basilic.		
L'Assiette de Mini-Légumes de saison grillés et Pommes de terre Rattes,		19 €
Beurre fumé aux Aiguilles de Pin.		

LES PLATS

La suggestion du Jour de notre Chef.	28 €
Le tartare de Bœuf au couteau à la Française Préparé ou poêlé sur demande, servi avec Frites ou Salade.	21 €
La pièce du Boucher maturée, panisses au Thym Citron, Echalotes et Ail confit au barbecue, jus réduit au Thym Citron.	42 €
Le suprême de Volaille aux senteurs des sous-bois, Déclinaison de Butternut, jus de Volaille réduit.	28 €
Le Maigre cuit à sa juste température, écrasé de Pommes de terre A l'huile de Cébette, Légumes grillés et Aioli.	24 €
Le Rouget de roche en bouillabaisse, Pommes de Terre Safranées, soupe de Poissons.	29 €
Les Pappardelles aux Coques ouvertes minutes, sauce crémée au jus de Coques.	21 €

Origine des Viandes de Bœuf - Porc - Agneau - Volaille : Nés, Elevés & Abattus en France.

LES POISSONS, HOMARDS 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 ou Jambon blanc aux herbes, 14 €
Accompagné de Pâtes, Riz, Frites 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. 10 €

Le Gâteau Pur Cacao au Chocolat Caraïbe et Sao Tomé. 12 €

La Tarte Amandine, Citron et Meringue. 11 €

La Vanille et le Caramel, comme un vacherin glacé. 11 €

La Pavlova aux Fruits de saisons. 13 €

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

Glaces : Chocolat, Vanille, Caramel au Beurre salé, Praliné

Sorbets : Fraise, Mandarine, Pomme Verte, Ananas rôti

Horaires départ de nos navettes vers le village : 14h30 – 15h30 – 16h30 – 17h30 – 18h30 – 19h00

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