

# 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 Jonathan Pernaut & 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 32€

Coupe de Champagne prestige Rosé 36€

*Prix nets en euros, service et taxes compris.*

## 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 aux propriétés apaisantes, 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 aux 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.*

### THÉS 'MARIAGE FRÈRES' 6 €

Earl Grey  
Darjeeling  
Fujiyama  
Casablanca

### INFUSIONS 6 €

Verveine  
Tilleul  
Camomille

Café, Décaféiné 6 €

Cappuccino 9 €

## MENU DÉCOUVERTE 145 €

*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.*

Œuf de la ferme du Pradet cuit parfait

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

Chaud froid d'araignée de mer et de chapon mariné

*Aux saveurs d'une bouillabaisse.*

Saint Pierre

*Confit au beurre et poivre de Tchuli,*

*boudin de seiche, jeunes courgettes, coquillages, citron confit, coulis d'herbes sauvages .*

Veau Label Rouge du Bourbonnais

*Filet rôti au citron noir d'Iran,*

*fleurs de courgettes farcies au caviar d'aubergines grillées, safran et zestes d'orange ,*

Plateau de Fromages

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

Pré-Dessert surprise

Chocolat « Kalingo »

*Grand cru de l'île de Grenade, proposé en crème fondante et brownie,*

*croquant aux fruits secs, fraîcheur menthe et glace au grué de cacao*

## LE CHANT DES CIGALES 98 €

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

Daurade Royale marinée aux agrumes

*Crèmeux Tzatziki au concombre Libanais et Kumbawa,  
pétales de radis noir au citron Yuzu*

Loup de Ligne

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

Volaille fermière des Landes

*Filet contisé et rôti au beurre d'anchois, oignon braisé au jus,  
soufflé de pissaladière et palmito*

Saint Félicien de chez Josiane Déal

*Accompagné d'un miel de truffe.*

Les agrumes

*Crèmeux au citron, marmelade pétillante aux agrumes,  
meringue craquante à la coriandre, sorbet pamplemousse et poivre de Timut*

## A L'OMBRE DE L'OLIVIER 77 €

*Avec une ½ Bouteille du Domaine de l'île de Porquerolles 92 €*

Brandade de Morue

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

Rougets de roche Méditerranéens au beurre de coriandre

*Fenouil confit au jus de passion,  
avocat rôti au poivre Timut.*

Fromage frais de la chèvrerie de « La Mole »

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

Le café Turc

*Biscuit aux pépites de chocolat, crème au chocolat blond Dulcey,  
glace à la cardamome et sauce au café.*

*Prix nets en euros, service et taxes compris.*

## CÔTÉ MER

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

Chaud froid d'araignée de mer et de chapon mariné 46 €  
*Aux saveurs d'une bouillabaisse.*

Brandade de Morue 35 €  
*Coulis de tomates aux épices et gingembre,  
supions sautés au beurre d'herbes.*

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 croquants au sésame prune et pomme Granny Smith.*

Daurade Royale marinée aux agrumes 42 €  
*Crèmeux Tzatziki au concombre Libanais et Kumbawa,  
pétales de radis noir au citron Yuzu*

Rougets de roche Méditerranéens au beurre de coriandre 37€  
*Fenouil confit au jus de passion,  
avocat rôti au poivre Timut.*

Loup de Ligne 42 €  
*Truffé et bardé au lard San-Clemente,  
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*

Homard Bleu de Bretagne 95 €  
*Au gingembre et Yuzu, jus de pomme Granny Smith au Wazabi  
rémoulade de Daïkon et homard.*

Saint Pierre 48 €  
*Confit au beurre et poivre de Tchuli  
boudin de seiche, jeunes courgettes, coquillages, citron confit, coulis d'herbes sauvages .*

## POISSONS GRILLÉS & CRUSTACÉS *Vendus au Poids.*

(Provenance Méditerranée ou Atlantique, selon arrivage)

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

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

*Prix nets en euros, service et taxes compris.*

## CÔTÉ TERRE

Fleurs de Courgette 33 €  
*En beignet, purée de 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.*

Veau Label Rouge du Bourbonnais 49 €  
*Le filet rôti au citron noir d'Iran,  
fleurs de courgettes farcies au caviar d'aubergines grillées, safran et zestes d'orange.*

Boeuf de l'Aubrac 59 €  
*Le filet maturé trois semaines,  
gourmandises de foie gras Périgourdine, pommade de Truffes noires d'été,  
pommes soufflées, poudre de cèpes.*

Cochon de Lait Ibérique 42 €  
*Confit au poivre de Tasmanie, puis juste saisi,  
crémeux d'oignons cipollinis grillés et fumés.*

Volaille fermière des Landes 37 €  
*Filet contisé et rôti au beurre d'olive, oignon braisé au jus,  
soufflé de pissaladière et palmito.*

## 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 café Turc 28€

*Biscuit aux pépites de chocolat, crème au chocolat blond Dulcey, glace à la cardamone et sauce au café.*

Les agrumes 28€

*Crèmeux au citron, marmelade pétillante aux agrumes, meringue craquante à la coriandre, sorbet pamplemousse et poivre de Timut.*

Kir Royal en « Sharbet » 28€

*Granité au champagne, compotée de cassis, cassis croustillant et fleur de bleuet.*

Chocolat « Kalingo » 28€

*Grand cru de l'île de Grenade, proposé en crème fondante et brownie, croquant aux fruits secs, fraîcheur menthe et glace au grué de cacao.*

Les fruits exotiques 28€

*Soufflé au cœur coulant, salade de fruit poché au jus, sorbet coco et vanille de Bourbon.*

Le potager en dessert 28€

*Terre de cacao, jeune carotte cuite au jus, crème au praliné, et sorbet aux herbes de Provence*

*Prix nets en euros, service et taxes compris.*