

RESTAURANT

LE CAFÉ L'ENVOL

Service de 19h15 à 21h15

Entrée, Plat & Dessert 65€

 **Entrée, Plat & Dessert végétarien 60€**

LES ENTRÉES

LE PÂTÉ EN CROÛTE D'AUTOMNE 22

Volaille, porc, canard, pistaches, trompettes de la mort, frisée fine, compotée de coings et vanille de Madagascar

Pie with poultry, pork, duck, pistachio, black wood ear mushrooms, frisee chicoree salad, quince compote and Madagascar vanilla

LE CRABE BLEU DE MÉDITERRANÉE 23

Au citron vert et herbes fraîches, remoulade de céleri rave à la livèche, noisettes et raisins

Blue crab with lime and fresh herbs, celeriac remoulade with lovage, hazelnut and grapes

LES MOULES DE BOUCHOT 20

Cuites vapeur, chou fleur au vin blanc de Provence, fine gelée iodée, sarrasin croustillant, coriandre fraîche

Steamed mussels, cauliflower in Provence white wine, iodized jelly, crispy buckwheat, fresh coriander

LA BETTERAVE 19

En salade, vinaigrette à la figue, figues de saison, coulis de cresson, chèvre frais, cerneaux de noix caramélisés

Beetroot salad, fig vinaigrette, seasonal figs, fresh goat's cheese, watercress coulis, caramelized walnut kernels

LES PLATS

LE ROUGET BARBET 35

Saisi sur la peau, mini légumes de saison, bouillon Aïgo saou, rouille aérienne
Red mullet seared on the skin, mini seasonal vegetables, Aïgo saou broth, aerial rouille

LE POULPE DE MÉDITERRANÉE 32

Cuit en court bouillon, petit épeautre bio, citron confit, minestrone de légumes d'automne, cébette
Octopus cooked in a broth, organic small spelled, confit lemon, autumn vegetables minestrone, spring onions

LA PINTADE FRANCAISE 32

Le filet cuit à basse température, sauce suprême, panais en texture, châtaignes
Guinea fowl fillet cooked at low temperature, supreme sauce, textured parsnips, chestnuts

LE PORC NOIR DE BIGORRE 34

L'échine marinée à la lie de saké, patates douces, navets glacés, oignons doux, jus corsé
Pork loin marinated with sake lees, sweet potatoes, glazed turnips, sweet onions, gravy juice

LES CHAMPIGNONS DU MOMENT 30

A la plancha, compotée de champignons au vinaigre floral, brioche grillée, jaunes d'oeufs confits au piment d'Espelette
Mushrooms cooked "a la plancha", mushroom compote with floral vinegar, grilled brioche, egg yolk confit with Espelette pepper

LES GARNITURES 8

Mesclun de salade, pommes allumettes, légumes de saison, riz de Camargue parfumé citron vert
Mixed salad, french fries, season vegetables, Camargue rice with lime

LES DESSERTS

LE MONT BLANC DE MANON 14

Meringue française, ganache châtaigne, crème de marron, glace yaourt, cinnamon roll juste tiédi
French meringue, chestnut ganache, chestnut cream, yogurt ice cream, cinnamon roll just warmed

LE CHOCOLAT ET PIMENT SUCETTE DE PROVENCE 14

Fondant au chocolat "Mayan Red" 62%, crémeux chocolat au piment et gingembre, rose des sables, granité épicé
Chocolate cake, creamy chocolate with red chili from Provence and ginger, "rose des sables" biscuit, spicy granitas

LES AGRUMES 14

Agrumes au sirop de tagète, sorbet trois agrumes, mousse légère au kalamansi, madeleine tiède aux agrumes
Citrus fruits with marigold syrup, 3 citrus fruits sorbet, light kalamansi mousse, warm madeleine with citrus fruits

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 4 LA BOULE

ASSIETTE DE FROMAGES PROVENÇAUX DE LA FROMAGERIE LÉTALE 14

Confit fenouil & anis de la "Maison de la Confiture" à Gassin
Assortment of cheese from Provence, fennel and aniseed confit from the "Maison de la Confiture"



Possibilité de service en chambre pour
toutes nos entrées, plats et desserts .

Supplément de 8€ par personne

POUR LES ENFANTS



MENU PITCHOUN 20

JUSQU'À 12 ANS

Au choix : Nuggets de poulet, steak haché ou poisson du moment

Accompagnements : pommes allumettes, légumes de saison, mesclun de salade ou coquillettes

Child menu : Chicken nuggets, steak or fish with french fries, salad, vegetable or small elbow pasta

Un sirop à l'eau

Fruit syrup

Au choix : boules de glace & sorbets, mi-cuit chocolat ou gaufre au sucre

Choice of : scoops of ice cream, chocolate cake or sugar waffle



MENU BÉBÉ 8

Purée de légumes maison

Homemade vegetables puree

Yaourt ou compote

Yoghurt or compote



Possibilité de service en chambre pour
toutes nos entrées, plats et desserts .

Supplément de 8€ par personne

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition.

Origine des Viandes (Veau, Boeuf, Agneau) : Nées, élevées et abattues en France. Poissons : Méditerranée, Atlantique