

RESTAURANT



LE CAFÉ L'ENVOL

Service de 12h15 à 13h30

Entrée & Plat 48€

Plat & Dessert 42€

LES ENTRÉES

LE FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU PUNTOUN 26

Foie gras marbré, croustillant pain d'épices, chutney de coings et vanille de Madagascar

Marbled foie gras, crispy gingerbread, quince chutney and Madagascar vanilla

Hors menu et demi pension - supplément de 5 euros - **Excluding menu and half board** - supplement of 5 euros

LE FROMAGE DE TÊTE DE POISSONS 20

En terrine, Chorizo de la mer, salade d'endives et carmine, sauce gribiche

In a terrine, sea chorizo, endive and carmine salad, gribiche sauce

LES RADIS D'HIVER ET LES COQUES 21

Radis de couleur marinés minute, coques en marinière, pamplemousse du jardin,

sarrasin croustillant

Marinated colored radishes, marinière shell, garden grapefruit, crispy buckwheat

LE VELOUTÉ DU BARRY 18

Chou fleur en texture, jaune d'oeuf confit, toast de pain de campagne condimenté

Velvety, cauliflower texture, candied egg yolk, condimented country bread toast

LES PLATS

LE MAIGRE CORSE LABEL ROUGE 33

Cuit à basse température, ragoût de topinambours, Eryngii de La Serre du Plan,
sauce "bonne femme", huile de persil

Lean fish cooked at low temperature, Jerusalem artichoke stew, eryngii from "La Serre du Plan",
bonne femme sauce, parsley oil

LES SAINT-JACQUES DE NOS CÔTES 36

Juste saisies à la plancha, crème de bardes, courges en cru et cuit, praliné de graines de courges
Seared scallops à la plancha, cream of bard, raw and cooked squash, pumpkin seed praline

Hors menu et demi pension - supplément de 5 euros - **Excluding menu and half board** - supplement of 5 euros

LE BOEUF CHAROLAIS 31

Le paleron confit, jus d'une daube, fricot de légumes d'hiver, croustillant oignons et ciboulette
Beef chuck confit, daube jus, winter vegetable fricassée, crispy onions and chives

LA CANETTE FRANCAISE 34

Le filet en deux cuissons, pressé de choux pointus au saké kazu, grué de cacao, sauce bigarade
Duck fillet cooked in two style, cabbage pressé with kazu sake, cocoa nibs, bigarde sauce

LE PETIT ÉPEAUTRE BIO & LA TRUFFE DE SAISON 30

Comme un risotto, truffe fraîche, comté affiné, essence de champignons, herbes fraîches

Organic small spelt like risotto, fresh truffle, mature Comté cheese, mushroom essence, fresh herbs

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 CHOCOLAT & LA POIRE 14

Mousse au chocolat légère "Mayan red" 62%, poire confite aux épices, tuile cacao
Light "Mayan red" 62% chocolate mousse, candied pear with spices, cocoa tuile

LA POMME 14

En mille-feuille façon tatin, arlette caramélisée, caramel miso, crème double,
glace vanille de Bourbon
Apple mille-feuille tarte tatin style, caramelised arlette, miso caramel, double cream,
Bourbon vanilla ice-cream

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



Notre Chef Clément Torrente travaille en harmonie avec les saisons et en collaboration avec nos producteurs locaux.

C'est pourquoi notre restaurant a été récompensé par le label Écotable.

Ce label certifie que nous nous engageons à adopter sur la durée une démarche respectueuse de l'environnement.



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) : Née, élevée et abattue en France. Poissons : Méditerranée, Atlantique