



# RESTAURANT

# LE CAFÉ L'ENVOL

Service de 12h15 à 13h45

**Entrée & Plat 48€**

**Plat & Dessert 42€**

## 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 livefish, hazelnut and grapes

### 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 einkorn, candied lemon, autumn vegetable minestrone, spring onions

### LA PINTADE FRANÇAISE 32

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

### 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 wonfit 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 <sup>LA BOULE</sup>

### ASSIETTE DE FROMAGES PROVENÇAUX DE LA FROMAGERIE LÉTALE 14

Confit fenouil & anis de la "Maison de la Confiture" à Gassin

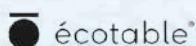
Assortment of cheese from Provence, fennel and aniseed confit from the "Maison de la Confiture"



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