RESTAURANT L'ENVOL

De 12h15 à 13h45 De 19h15 à 21h15

Entrée & Plat & Dessert 65€

Entrée & Plat & Dessert 60€

LES ENTRÉES

LE SAUCISSON BRIOCHÉ DE DAURADE ROYALE 19

Servi tiède, vinaigrette ravigote aux œufs de truite, salade frisée fine, pickles.

Warm brioche pastry filled with sea bream, ravigote sauce with trout eggs, curly lettuce & pickles.

LE POULPE DE ROCHE 23

En ceviche, raisins, radis meat, vinaigrette au verjus, sarrasin croustillant, aneth.

Octopus ceviche with grapes, radish meat, verjus vinaigrette, crispy buckwheat, dill.

L'OEUF BIO 20

Cuit à 64°, siphon carbonara, croûtons de pain, guanciale, pecorino romano,
poivre de Sarawak, duxelle de champignons de Paris.

Organic egg cooked at 64°, siphon carbonara, bread croutons, guanciale, pecorino romano,
Sarawak pepper, duxelle of Paris mushrooms

LA RAVIOLE VÉGÉTALE 18

Fines tranches de courge butternut juste cuite, chèvre frais à l'huile d'olive,
pesto graine de courges & cresson, figues de Solliès.

Ravioli with thin slices of butternut squash, fresh goat cheese with olive oil,
pesto of pumpkin seed & watercress, "Solliès" figs.

LES PLATS

LE ROUGET BARBET 35

Saisi sur la peau, pommes de terre « calisson », mini fenouil, jus d'une bouillabaisse, rouille.

Seared red mullet on the skin, "calisson" potatoes, baby fennel, bouillabaisse juice, rouille sauce.

LE MAIGRE & LES MOULES DE BOUCHOT 33

Snacké à la plancha, condiment moules & salicornes, bouillon iodé citronnelle et combava, pleurotes, légumes d'automne.

Plancha-seared meagre, mussel and samphire condiment, lemongrass-kaffir lime iodized broth, oyster mushrooms, autumn vegetables

LE PORC FRANCAIS 32

La pluma à la plancha façon Char-siu, brocoletti, patates douces et satay, jus corsé.

Char-siu style pork on the plancha, baby broccoli, sweet potato and satay, rich juice.

LA CANETTE FRANCAISE 33

En deux cuissons, laquage miel & épices, betteraves en texture, sauce bigarade à la mûre.

French duck cooked in two ways, honey and spice glaze, beetroot in textures, bitter orange and blackberry sauce.

LES CHAMPIGNONS DE SAISON ET L'ORZO 28

Semi d'orzo comme un risotto, champignons du moment, gorgonzola DOP, cerneaux de noix, poires.

Orzo pasta cooked in risotto style, seasonal mushrooms, PDO gorgonzola, walnut kernels, pears.

LES GARNITURES SUPPLEMENTAIRES 8

Pommes allumettes, légumes de saison ou riz de Camargue parfumé au citron vert.

Side dishes : French fries, seasonal vegetables or "Camargue" french rice with lime zest.

LES DESSERTS

LE COOKIE GOURMAND 14

Cookie géant cuit « à la minute », duo chocolat noir 70% & caramélia, noix de pécan, châtaignes et glace vanille.

Giant cookie baked "à la minute", 70% dark chocolate & caramelia duo, pecans, chestnuts and vanilla ice cream.

SOUVENIR D'ENFANCE 14

Pommes et poires en beignet et à cru, sauce caramel, crumble d'amandes, glace au yaourt.

Apples and pears, both fritters and fresh, with caramel, almond crumble, and yogurt ice cream

LA FIGUE DE SOLLIÈS 14

Baba savarin, infusion whisky aux épices, crème mascarpone vanillée, figues en textures.

Baba savarin, spiced whisky infusion, vanilla mascarpone cream, textured figs.

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 4 LA BOULE PER SCOOP

ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT DE LA FROMAGERIE L'ÉTALE 14

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

Selection of cheese from the dairy shop "L'étale" in Le Lavandou accompanied with anise and fennel jam from the "Maison des Confitures" in Gassin.

Formule uniquement au déjeuner

Entrée & Plat 48€

Plat & Dessert 42€

écotable

Clément Torrente aime conjuguer les grands classiques de la gastronomie française avec une cuisine moderne et inventive. Ses plats portent les accents ensoleillés du Sud, mais s'ouvrent aussi aux voyages et à l'inspiration lointaine. Sur cette carte, l'automne s'installe, chaleureux et réconfortant avec des produits du terroir comme la splendide figue de Solliès.

Le plat signature de cette saison se cache derrière le rouget barbet. Le chef réinvente la bouillabaisse en un jus concentré, pour en révéler toute la puissance méditerranéenne, relevée d'une rouille généreuse et pleine de caractère. Pommes de terre travaillées en calisson, fenouils glacés, cuisson du rouget parfaitement maîtrisée : chaque détail témoigne d'un travail de fond et d'une vraie exigence. **En dessert, place à la nostalgie.** Notre pâtissière signe un « Souvenir d'enfance » à la fois réconfortant et gourmand : poire et pomme se nichent dans un beignet croustillant et un crumble fondant, pour un plaisir assumé, presque coupable.

Cette année nous avons la fierté **d'avoir obtenu un deuxième macaron Ecotable**, récompense à notre volonté de toujours vouloir faire mieux et bien. **Ce label** certifie que nous nous engageons à adopter sur la durée une démarche respectueuse de l'environnement. Un travail de fond, minutieux, pour aboutir à des créations gourmandes et subtiles.

Clément Torrente delights in combining the great classics of French gastronomy with a modern and inventive approach. His dishes carry the sunny accents of the South, while also embracing distant inspirations and flavours from afar. On this menu, autumn settles in—warm and comforting—with local treasures such as the splendid Solliès fig.

This season's signature dish is built around the red mullet. The chef reinvents bouillabaisse into a concentrated jus, unveiling its full Mediterranean intensity, enhanced with a generous rouille full of character. Calisson-shaped potatoes, glazed fennel, perfectly mastered red mullet cooking: every detail reflects profound craftsmanship and true precision. For dessert, nostalgia takes centre stage. Our pastry chef presents a "Childhood Memory", both comforting and indulgent: pear and apple nestled inside a crispy fritter and a melting crumble, for an unapologetically guilty pleasure.

This year, we are proud to have earned a second Ecotable star, a recognition of our constant desire to do better—and to do good. This label certifies our long-term commitment to environmentally respectful practices. A meticulous, in-depth effort that results in creations both subtle and full of flavour.

NOS FOURNISSEURS ET PRODUCTEURS LOCAUX

AGRUMES & AROMATES : De notre jardin
LES PETITES HERBES- GASSIN : Micro-pousses & fleurs
FLORIAN OLTRA - LAVANDOU : Boulangerie
TAGETE ET BERGAMOTE- Produits de producteurs locaux- : Fruits et Légumes
FROMAGERIE L'ETALE - LAVANDOU : Chèvres de la Pastourelle
ROUBY VAR : Epicerie et produits laitiers
LA POISSONNERIE & MERICQ : Poissons et crustacés
COTE FISH : Poissons d'exception de Méditerranée
FISHOLOGIE - COGOLIN : Charcuterie de la mer
MAISON DE LA CONFITURE - GASSIN : Confitures
HUGOU DUMAS & LA SERRE DU PLAN : Champignons
LERDA ET TSA : Viandes
PIMENT ROUGE : Produits italiens
VDV : Produits italiens et asiatiques
XOCO GOURMET : Producteur de chocolat
DU SUD - PROVENCE : Huile d'olive et vinaigre balsamique biologiques

Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition.
Origine des Viandes :
Canette : Née, élevée et abattue en France.
Porc : Né, élevé et abattue en France.
Poissons : Méditerranée, Atlantique.
Prix nets en euros, taxes et service compris.

écotable®