

Restaurant Le Café l'Envol

12h00-14h00

19h15-21h15

Entrée & Plat

48€*

Plat & Dessert

42€*

Entrée, Plat

& Dessert 62€

LES ENTRÉES

LE POIREAU 21



Cuit en croûte de sel, mimosa d'œufs, truffe fraîche de saison, huile de poireaux

Leek cooked in a salt crust, egg mimosa, fresh seasonal truffle, leek oil

LA SAINT-JACQUES 23



En carpaccio, marinade ponzu maison, sarrasin croustillant, avocat & pamplemousse du jardin, coriandre fraîche

Scallop in carpaccio, homemade ponzu marinade, crispy buckwheat, avocado & grapefruit from our garden, fresh coriander

LA CHÂTAIGNE 20



En velouté, condiment céleri rave & châtaigne fumée, chips de pancetta

Cream of celeriac & smoked chestnut condiment, pancetta chips

**Uniquement Le Midi*

LES PLATS

LE LIEU JAUNE 32



Cuit sur la peau, texture de cucurbitacées, grué de cacao « Mayan red », émulsion de coquillages au beurre d'algues

Pollack fish cooked on the skin, cucurbits in texture, 'Mayan red' cocoa nibs, shellfish emulsion with seaweed butter

LE CABILLAUD 33



Le dos confit, embeurré de choux vert aux anchois, condiment iodé, bouillon de poissons de roche

Back confit, green cabbage butter with anchovies, iodised condiment, rock fish broth

LE PORC FERMIER FRANÇAIS 30



La Joue en façon "char siu", croustillant de riz gluant, radicchio à l'orange, jus acidulé

Neck cooked in a "char siu", crispy glutinous rice, orange radicchio, acidulous juice

LE CHOUX FLEUR DE PROVENCE 28



Grillé à la plancha, sauce au satay, pickles d'oignons rouges, confit d'algues & shiitakes

Cauliflower grilled "à la plancha", satay sauce, red onion pickles, seaweed & shiitake confit

LES GARNITURES 8

Salade hivernale, pommes allumettes, légumes de saison,
ou riz de camargue parfumé au citron vert

LES DESSERTS

LE CHOCOLAT XOCO NICCA BROWN 70% 14



Mousse au chocolat, poire confite, noisette caramélisée, glace noisette, tuile cacao

Chocolate mousse, candied pear, caramelised hazelnut, hazelnut ice cream, cocoa biscuit

LA TARTE TROPEZIENNE 13



Belle part de tarte tropézienne de la "Maison Oltra" (Lavandou)

Generous slice of "Maison Oltra's" Tropezian tart (from Lavandou)

GLACES & SORBETS ARTISANAUX 4€/boule

LA SELECTION DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE L'ETALE 14



Salade hivernale, confit du moment "La Maison des Confitures" (Gassin)

Cheeses & salad, Jam of the moment from "La Maison des Confitures" (Gassin).

POUR LES ENFANTS

Le menu pitchoun (jusqu'à 12 ans) 20

Au choix : Steak haché, nuggets de poulet ou poisson du moment
Accompagnements : pommes allumettes, légumes de saison, mesclun de salade ou coquillettes
Child menu : Steak, chicken nuggets or fish with french fries, salad, vegetables or coquillettes pasta

Un sirop à l'eau
A syrup with water

Au choix : boules de glace & sorbets, mi-cuit chocolat ou gaufre au sucre
Choice of: scoops of ice cream, half-cooked chocolate or sugar waffle

Le menu bébé 8

Purée de légumes maison
Homemade vegetables puree

Compote bio ou yaourt nature
Organic compote or plain yoghurt



Plats aux choix dans le cadre de la
formule demi-pension
*Tout changement entraîne une
facturation de 10€*



Possibilité de service en chambre
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 : Volaille : Label rouge | Bovines : Union européenne | Oeuf Bio : Français