

Restaurant Le Café l'Envol

19h00-21h00

LES ENTRÉES

LES ASPERGES & LA POUTARGUE 20



Duo d'asperges vertes et blanches, mimosa d'oeufs bio, fines tranches de poutargue, sabayon aux citrons Kalamansi

Duo of green and white asparagus, organic eggs in "mimosa" style, thin slices of bottarga, sabayon with Kalamansi lemons

LE MAQUEREAU & LES PETITS POIS 22



Maquereau grillé à la flamme, salade de petits pois à l'huile d'olive Pensato, straciatela de Provence, pickles de groseilles

Flame-grilled mackerel, pea salad with Pensato olive oil, straciatela from Provence, gooseberry pickles

LE CHOU RAVE & LE BRUCCIO 18



"Ravioles" de chou rave & bruccio Corse, sauce vierge aux agrumes du jardin, pousses de moutarde

"Ravioles" of kohlrabi & Corsica bruccio, vinaigrette with garden citrus, mustard shoots

LA CAILLETTE PROVENCALE 17



Caillette de porc servie froide, graines de moutarde marinées, condiments câpres & cornichons, salade frisée fine

Pork rump (cold), marinated mustard seeds, capers & gherkins, salad

LES PLATS

LA PÊCHE DU JOUR & LES LÉGUMES PRINTANIERS 32 Demi-Pension

Filet de poisson du moment snacké, jardin de légumes printaniers glacés, sauce façon "Bagna Cauda"

Snacked fish filet of the moment, glazed spring vegetables garden, "Bagna Cauda" style sauce

LA SEICHE & LE RIZ CARNAROLI 27 Demi-Pension

Seiches à la plancha, risotto de riz carnaroli à l'encre de seiche, coulis N'duja & ail des ours
Cuttlefishs cooked to the plancha, carnaroli rice risotto with cuttlefish ink, N'duja & wild garlic coulis

LE PORC & LE CHOU POINTU 28 Demi-Pension

Poitrine de porc confite & croustillante, chou pointu rôti au miso, condiments tamarins & cacahuètes, ricotta Sarde affinée
Crispy confit pork belly, miso roasted pointed cabbage, tamarind & peanut seasoning, aged Sardinian ricotta

LE VEAU AUX SAVEURS DE PROVENCE 33

Carré de veau cuit à basse température, frite de panisses aux poivres de Sarawak, artichauts poivrades en barigoule, jus acidulé
Rack of veal cooked at low temperature, panisses frie with Sarawak peppers, artichokes in barigoule, acidulated juice

LES GNOCCHIS & LA MORILLE 28 Demi-Pension

Gnocchis artisanaux, étuvée de morilles, asperges du moment & ails des ours
Homemade gnocchi, stewed morels, asparagus of the moment & wild garlic

LES DESSERTS

LA PAVLOVA AUX FRUITS DE SAISON 13



Pamplemousse du jardin confit, fruits frais du moment, meringue française au timut, chantilly mascarpone

Candied grapefruit of our garden, fresh fruits of the moment, French meringue with timut, mascarpone chantilly

LE CHOCOLAT & CAMEL 13



Tartelette au chocolat Valhrona Guanaja 70%, crémeux dulcey 35%, coulis & glace caramel beurre salé

Valhrona Guanaja chocolate tartlet 70%, dulcey cream 35%, caramel & salted butter ice cream

LA TARTE TROPÉZIENNE DE LA MAISON OLTRA (Lavandou) 13



Part of "tarte tropézienne" from the Oltra pastry (in Le Lavandou)

LA SÉLECTION DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE L'ÉTALE (Lavandou) 14



Mesclun de salade & confit du moment de la "Maison des Confitures" (à Gassin)
Selection of cheese from the "L'étale" cheese factory (in Le Lavandou) with salad & confit

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 : Bovines : France | Oeuf Bio : Français

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 : 2 boules de glace & sorbets, mi-cuit chocolat ou gaufre au sucre
Choice of: 2 scoops of ice cream, half-cooked chocolate or sugar waffle

Le menu bébé 8

Purée de légumes maison
Homemade vegetables puree

Compote



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