

Restaurant Le Café l'Envol

LES PLANCHES A PARTAGER

Planche mixte 28

Charcuterie du Lubéron, fromages, confiture locale
Charcuterie from Lubéron, cheeses, local jam

Planche de fromage 26

Fromages bio
organic cheese

Planche corse 18

Charcuterie Corse, condiments
Corsican charcuterie, condiments

LES ENTRÉES

Asperges printanières 19

Demi-Pension

Asperges, mousse d'asperges, purée de petit pois, huile de courge, crumble et copeaux de parmesan
Asparagus, peas purée, pumpkin oil, parmesan crumble and slices

Tentacule de poulpe confite à l'huile de citrons 24

Pommes de terre
Octopus confit with lemons oil and potatoes

Petit jardin de La Villa Douce 23

Tarte fine feuilletée aux herbes, petites sardines millésimées, caviar d'aubergines et son jardin de légumes
Thin flaky pie with herbs, sardines, eggplant caviar and vegetables

Salade d'artichauts grillés et sardines millésimées 19

Demi-Pension

Grilled and marinated artichokes, sardines

Poivrons Marinés, anchoïade 18

Marinated peppers, anchovy paste


Demi-Pension

LES PLATS

Filet de loup rôti 34



Demi-Pension

Risotto safrané, petit pois, sauce vierge
Saffron risotto, peas, sauce vierge

Cabillaud rôti 31



Demi-Pension

Emulsion d'épinards, légumes braisés
Spinach emulsion, braised vegetables

Pluma de cochon ibérique 29



Demi-Pension

Polenta blanche, sauce aux champignons de Paris
white polenta, potatoes purée, mushroom sauce

Gigot d'agneau 32



Demi-Pension

Cuisson basse température, pommes de terre grenailles, jus d'agneau
Low temperature lamb cooking, boiled potatoes, lamb juice

Entrecôte "Angus" 34



Demi-Pension

Légumes vapeur, purée de pommes de terre
Vegetables, potatoes purée

Risotto aux morilles 31

Huile de pépins de courge
Morell risotto, pumpkin seed oil

LES DESSERTS

Le dôme au chocolat 11

Biscuit dacquoise, croustillant, mousse au chocolat
"Dacquoise" biscuit, crispy, chocolate mousse



La tarte fine aux pommes 12 glace caramel beurre salé

Apple pie, salted butter icecream



Le cheese cake glacé fruits rouges 10

Iced cheese cake with red fruits



Le soufflé banoffee 11

Pâte sablée au spéculoos, soufflé glacé à la banane, coeur à la confiture de lait
Shortbread with speculoos, iced banana soufflé, milk jam heart



L'assiette de fromages de chèvre de Collobrières 14

Goat cheeses from Collobrières



POUR LES ENFANTS

Le menu pitchoun (jusqu'à 12 ans) 16

Blanc de poulet, steak haché, poissons .
Accompagnement : frites, légumes ou pâtes
Child menu : breaded chicken breast or fish with french fries or vegetables or pasta

Un sirop à l'eau
A syrup with water

Une glace
An icecream

Le menu bébé 8

Purée à la minute
Minute maid potato puree

Yaourt ou compote bio
Yogurt or organic compote



Entrées, plats et desserts à choisir dans le cadre de la demi-pension
Tout changement entraînera un supplément de 10€



Possibilité de service en chambre

Prix net, service compris
Price net including service