

Restaurant Le Café l'Envol

19h00-21h00

LES ENTRÉES

OEUF BIO & COURGE 17



Oeuf parfait bio, courge rôtie et en velouté, praliné de graines de courge

Organic egg cooked in low temperature, roasted butternut in velouté, praline with butternut seeds

TARAMA & ENDIVES 20

Tarama maison d'oeufs de cabillaud, salade d'endives et carmines, vinaigrette aux agrumes

Homemade cod roe tarama, endive and carmine salad, citrus vinaigrette

BETTERAVES & BROUSSE 18



Betteraves en texture, brousse ail et fines herbes, noisettes caramélisées

Beets in texture, garlic and herb brousse, caramelised hazelnuts

DAURADE & KUMQUATS 22

Crudo de daurade, leche de tigre, kumquats du jardin, pickles d'oignons rouges, coriandre fraîche

Sea bream crudo, tiger leche, kumquats from our garden, red onion pickles, fresh coriander

LES PLATS

POULPE & POIS CHICHE 28



Tentacules de poulpe grillé, houmous à l'encre de seiche, lard de Colonata

Grilled octopus tentacles, squid ink hummus, Colonata bacon

MAIGRE & TOPINAMBOUR 32

Pavé de maigre à l'unilatéral, marinière de coques, purée et confit de topinambours, émulsion aux coquillages

One side meager, shells "marinière", Jerusalem artichoke puree and confit, shells emulsion

BOEUF & POMMES DE TERRE 29



Joue de bœuf façon daube provençal, tagliatelles de pommes de terre, jus de braisage

Provençal style beef stew, potato tagliatelles, braising juice

Portion enfant 20 €

PINTADE FERMIERE LABEL ROUGE & LÉGUMES D'ANTAN 30

Pintade fermière label rouge avec une farce fine à la châtaigne fumée,
légumes glacés d'antan, jus de pintade à l'estragon

Farm guinea fowl with a fine smoked chestnut stuffing, glazed vegetables, guinea fowl juice with tarragon

PETIT ÉPEAUTRE DE SAULT & TRUFFE DE SAISON 29



Risotto de petit épeautre de Sault, truffe Mélanosporum et stracciatella de Provence

Spelled risotto from Sault, Melanosporum truffle and stracciatella from Provence

LES SIDES

PANIER DE POMMES ALLUMETTES 6

ASSIETTE DE POMMES ALLUMETTES 8

ASSIETTE DE LÉGUMES 6

MESCLUN DE SALADE 6

PETIT ÉPEAUTRE TRUFFÉ 10

LES DESSERTS

LA POMME 11

Comme une tatin, glace vanille, chantilly au mascarpone

Like a tatin, vanilla ice cream, mascarpone whipped cream

LA CLÉMENTINE 12

Clémentines en différentes textures, biscuit financier à la noisette, meringue au citron vert, glace au yaourt

Clementines in different textures, hazelnut biscuit, lime meringue, yoghurt ice cream

LA POIRE & CHOCOLAT 13

Mousse au chocolat au siphon, crumble au chocolat, poires confites au sirop, sorbet poire

Chocolate mousse in siphon, chocolate crumble, candied pears in syrup, pear sorbet

L'ASSIETTE DE FROMAGE 14

Sélection de 3 fromages du jour, mesclun de salade, chutney du jour

Selection of 3 cheeses of the day, salad mesclun, chutney of the day

POUR LES ENFANTS

Le menu pitchoun (jusqu'à 12 ans) 20

Au choix : Steak haché, nuggets de poulet ou poisson du moment

Accompagnements : frites, légumes de saison, mesclun de salade ou coquillettes

Child menu : hamburger 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, 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

Yaourt ou compote bio

Yogurt or organic 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

Carte des allergènes disponible sur demande

Prix net, service compris | Prices net including service