

RESTAURANT

LE CAFÉ L'ENVOL

Entrée, Plat & Dessert 62€

LES ENTRÉES

L'ARTICHAUT POIVRADE 21



Cuit façon barigoule, panisses au poivre de Sarawak, Culatta di Parma, ricotta sarde affinée
Barigoule artichokes cooked in French style, panisse (cheakpea cake) with Sarawak pepper, Culatta di Parma, aged Sardinian Ricotta cheese

L'ASPERGE BLANCHE DE LA REGION 20



Juste tiédie, mousseline fumée & ail des ours, pickles de radis, kumquats du jardin
Just warmed white asparagus, smoked mousseline sauce & wild garlic, radish pickles, garden's kumquats

LE BŒUF DE SALERS 22



En tataki, salade de papayes de Provence, condiments au sésame, Mizuna
Salers beef Tataki, Provence papaya salad, sesame condiments, Mizuna

MULET NOIR DE MÉDITERRANÉE 20



En crudo, pourtargue, leche de tigre à la groseille, chou rave, mouron des oiseaux
Marinated mediterranean black mullet in a crudo style, pourtargue, gooseberry, kohlrabi, chickweed



DEMI PENSION



ROOM SERVICE

LES PLATS

LA SEICHE 31



A la plancha, voile de lard Colonnata, risotto de petit épeautre au citron confit, sauce à l'encre de seiche
"A la plancha" cuttlefish, Colonnata bacon, spelt risotto with preserved lemon, cuttlefish ink sauce

LE SAINT-PIERRE 36



Juste saisi sur la peau, sauce au Noilly Prat & œufs de truite, étuvée de légumes printaniers,
coulis d'épinards au beurre noisette | Menu +8€

Saint Pierre just seared on the skin, Noilly Prat & trout roe sauce, steamed spring vegetables,
spinach coulis with hazelnut butter | Menu +8€

LE VEAU FRANÇAIS 32



Coeur de ris de veau, vol au vent, petit pois, champignons du moment, sauce ivoire
Heart of sweetbreads, puff pastry "Vol au vent", green peas, season mushroom, ivory sauce

L'AGNEAU LABEL ROUGE 33



La selle d'agneau cuite à basse température, carottes primeurs glacées dans son jus,
condiments carottes et tamarins, cacahuètes, jus corsé à la sarriette

Saddle of lamb cooked at low temperature, early carrots glazed in their own juice,
carrot and tamarind condiments, peanuts, savory herb sauce

GNOCCHIS MAISON 27



Au beurre de sauge, asperges vertes, parmesan de vache rousse
Homemade gnocchis with sage butter, green asparagus and red cow parmesan cheese

LES GARNITURES 8

Mesclun de salade, pommes allumettes, légumes de saison, riz de Camargue parfumé citron vert
Mixed salad, french fries, season vegetables, Camargue rice with lime

LES DESSERTS

LE CHOCOLAT XOCO TUMA YELLOW 14



Tartelette chocolat "Tuma Yellow" 70%, caramel au miso de riz, grué de cacao, glace chocolat
70% "Tuma Yellow" chocolate pie, miso rice caramel, cocoa nibs, chocolate ice cream

LA FRAISE 14



Biscuit roulé génoise, soupe de fraises & basilic, crème mascarpone vanillée, sorbet fraise
Genoise biscuit, strawberry & basil soup, vanilla mascarpone cream, strawberry sorbet

LA TARTE TROPÉZIENNE 13



Belle part de tarte Tropézienne de la maison Oltra au Lavandou
A slice of "tarte Tropézienne" from Oltra pastry in Le Lavandou

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 4 LA BOULE

ASSIETTE DE FROMAGES PROVENÇAUX DE LA FROMAGERIE LÉTALE 14



Mesclun de salade, confit fenouil & anis de la "Maison de la Confiture" à Gassin
Assortment of cheese from Provence, fennel and aniseed confit from the "Maison de la Confiture"



POUR LES ENFANTS



MENU PITCHOUN 20

JUSQU'À 12 ANS



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 small elbow pasta

Un sirop à l'eau

Fruct syrup

Au choix : boules de glace & sorbets, mi-cuit chocolat ou gaufre au sucre

Choice of : scoops of ice cream, chocolate cake or sugar waffle



MENU BÉBÉ 8



Purée de légumes maison

Homemade vegetables puree

Yaourt ou compote

Yoghurt or compote



**Plats aux choix dans le cadre de la formule
demi-pension**

Tout changement entraîne une facturation
de 5€ pour les entrées et 10€ pour les plats



Possibilité de service en chambre

Supplément de 8€ par personne

Le restaurant Le Café L'Envol est ouvert de 19h15 à 21h15

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 (Veau, Boeuf, Agneau) : Née, élevée et abattue en France. Poissons : Méditerranée, Atlantique