

RESTAURANT L'ENVOL



Service de 12h15 à 13h30

Entrée & Plat 48€

Plat & Dessert 42€

LES ENTRÉES

LE MUGE DE MEDITERRANÉE 23

En tartare, eau de céleri branche et capucine, pickles de fraises vertes et radis de saison.

Fish mullet in tartare, celery and nasturtium water, green strawberry pickles and seasonal radishes.

L'OEUF BIO 20

Oeuf parfait, fèves, émulsion d'oignons doux et sarrasin torréfié, guanciale, foccacia aux jeunes pousses.

Perfect egg, fava beans, sweet onion and roasted buckwheat emulsion, guanciale,
focaccia with young leaf.

LES POIREAUX CRAYONS 20

Grillés à la flamme, tarama maison, ravigote iodée, croûtons de pain, pousse de moutarde.

Flame-grilled leeks, homemade tarama, sea-flavored ravigote, bread croutons, mustard leaf.



LES ASPERGES VERTES DE PROVENCE 21

Asperges juste tiédies, chèvre frais varois, pesto ail des ours, éclats de noisettes, kumquats du jardin.

Just warmed asparagus, fresh Varois goat's cheese, wild garlic pesto,
hazelnut, kumquats from the garden.



LES PLATS

LA BAUDROIE 36

Snackée à la plancha, petits pois à la française, ventrèche de thon rouge affiné, jus d'arêtes.

Monkfish seared on the plancha, French-style green peas,
matured bluefin tuna belly, fish bone jus.

Hors menu et demi pension - supplément de 5 euros - **Excluding menu and half board** - supplement of 5 euros

L'AGNEAU LABEL ROUGE 32

Gigot confit aux épices, socca niçoise, pois chiches croustillants, coriandre fraîche,
pickles d'oignons rouges, condiment yaourt et harissa.

Spiced confit leg of lamb, Niçoise socca, crispy chickpeas, fresh coriander, red onion pickles,
yogurt and harissa condiment.

LA SEICHE 32

Saisie à la plancha, épinards justes raidis, riz de Camargue aux épices et cacahuètes,
chorizo de la mer, sauce à l'encre de seiche et tamarin.

Cuttlefish seared on the plancha, lightly stiffened spinach, Camargue rice with spices and peanuts,
sea chorizo, squid ink sauce and tamarind.

LE VEAU FRANCAIS 34

Longe cuite à basse température, asperges blanches de Provence, lard de Colonnata,
condiment cresson, sauce meldoise.

Slow-cooked veal loin, white asparagus from Provence, Colonnata lardo,
watercress condiment, and Mellouse sauce.

LE VOL AU VENT DE LÉGUMES DE SAISON 28

Légumes printaniers du moment, petit épeautre bio, morilles, sauce végétale.

Seasonal spring vegetables, organic spelt, morels, vegetable sauce.

LES GARNITURES SUPPLEMENTAIRES 8

Pommes allumettes, légumes de saison ou riz de Camargue parfumé citron vert
French fries, season vegetables, Camargue rice with lime

LES DESSERTS

LE CHOCOLAT "TUMA YELLOW" 15

Crèmeux chocolat noir 70%, ganache montée chocolat 80%, brownie à la noix de coco râpée,
gel gingembre, gingembre confit et sorbet coco.
70% dark chocolate cream, whipped 80% chocolate, brownie with coconut flakes,
ginger gel, candied ginger and coconut sorbet.

LA RHUBARBE ET LA BETTERAVE 14

Crème betterave, émulsion yaourt tonka, rhubarbe confite à la vanille,
betterave pochée, croustillant pâte filo.
Beetroot cream, tonka bean yogurt emulsion, vanilla-candied rhubarb, poached beetroot, crispy filo pastry

LA FRAISE 14

Meringue française au poivre de timut, crème mascarpone vanillée, fraises en déclinaison,
gel balsamique et sorbet fraise.
French meringue with Timut pepper, vanilla mascarpone cream, strawberries in variations, balsamic
gel and strawberry sorbet.

LA TARTE TROPÉZIENNE 14

Belle part de tarte Tropicézienne de notre boulangerie "OLTRA" au Lavandou
A slice of "tarte Tropicézienne" from Oltra bakery in Le Lavandou

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 4 LA BOULE

ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT DE LA FROMAGERIE LÉTALE 14

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



Notre Chef Clément Torrente travaille en harmonie avec les saisons et en collaboration avec nos producteurs locaux.

C'est pourquoi notre restaurant a été récompensé par le label Écotable.

Ce label certifie que nous nous engageons à adopter sur la durée une démarche respectueuse de l'environnement.

Prix nets en euros, taxes et service compris. 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