

RESTAURANT L'ENVOI



De 19h15 à 21h15

Entrée, Plat & Dessert 65€



Entrée, Plat & Dessert végétarien 60€

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.

