

RESTAURANT L'ENVOL



De 19h15 à 21h15

Entrée, Plat & Dessert 65€



Entrée, Plat & Dessert végétarien 60€

LES ENTRÉES

LA TARTE « PISSALADIÈRE » 18

Oignons doux des Cévennes, Pissalat aux anchois, olives leccine, mélange d'herbes & cédrat.

Sweet onions "tart" from the Cévennes, Pissalat with anchovies, Leccine olives, mixed herbs & citron.

LE PÂTE EN CROÛTE D'HIVER 20

Porc, canard, foie gras, pistaches, salade d'endive & carmines

Winter pâté en croûte with pork, duck, foie gras, pistachio, endive salad & carmine

LES SAINT-JACQUES 23

Marinées minute, croquant de radis d'hiver, kumquats du jardin, huile d'aneth & vinaigrette aux agrumes.

Minute marinated scallops, crunchy radishes salad, garden kumquats, dill oil & citrus vinaigrette.

L'ŒUF BIO & LES POIREAUX 19

Poireaux cuits en croûte de sel, oeufs en mimosa, truffe Melanosporum, vinaigrette relevée.

Leeks cooked in a salt crust, mimosa eggs, Melanosporum truffle, tangy vinaigrette.



LES PLATS

LE SKREI 34

Confit à l'huile d'olive, endives braisées à l'orange, crème de coques au curry, condiment iodé aux noix.
Skrei confit in olive oil, braised endives with orange, curried cockle cream, iodized condiment with walnuts.

LA BOURRIDE DE LOUP 34

Juste grillée, légumes d'hiver, fumet de poisson lié à la rouille, croûtons de pain.
Bourriche of sea bass, just grilled, winter vegetables, fish stock thickened with rouille, bread croutons.

LE BŒUF FRANÇAIS 32

Le paleron confit Dong po style, chou pointu & radicchio sauté au kimchi,
condiment sésame & cacahuètes, riz soufflé.
Confit beef chuck, Dong po style, pointed cabbage & radicchio sautéed with kimchi,
sesame & peanut relish, puffed rice.

LA PINTADE LABEL ROUGE 31

Cuite à basse température, panais en texture, tombé d'épinards, craquant de graines, jus corsé.
Label Rouge guinea fowl cooked at low temperature, parsnip with different textures, wilted spinach,
crunchy seeds, rich jus.

LE RISOTTO DE CELERI 28

Riz carnaroli, céleri rave, truffe Melanosporum, jus végétal, Scarmozza fumée, huile de livèche.
Carnaroli rice, celeriac, Melanosporum truffle, vegetable juice, smoked Scarmozza cheese, lovage oil.

LES GARNITURES SUPPLEMENTAIRES 8

Pommes allumettes, légumes de saison ou riz de Camargue parfumé au citron vert.
Side dishes : French fries, seasonal vegetables or "Camargue" french rice with lime zest.

LES DESSERTS

LE MI-CUIT AU CHOCOLAT 14

Cœur coulant au Sobacha, sarrasin soufflé et glace à la vanille de Bourbon.

Chocolate fondant, Sobacha molten center, buckwheat soufflé and Bourbon vanilla ice cream.

LE KIWI FRANCAIS 14

Poché & cru, sablé au gingembre, siphon au fromage blanc, opaline au kiwi et glace yaourt.

Poached & raw French kiwi, ginger shortbread, fromage blanc foam, kiwi opaline and yogurt ice cream.

LES AGRUMES DU JARDIN 14

Fraîcheur d'agrumes, biscuit moelleux, meringue française au timut et sorbet 3 agrumes.

Garden citrus fruits, Citrus freshness, soft biscuit, French meringue with Timut peppers and 3 citrus sorbet.

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX 4

LA BOULE
PER SCOOP

ASSIETTE DE FROMAGES DU MOMENT DE LA FROMAGERIE L'ÉTALE 14

Confiture du moment et noisettes caramélisées.

Seasonal jam and caramelized hazelnuts

Formule uniquement au déjeuner

Entrée & Plat 48€

Plat & Dessert 42€

La cuisine du Restaurant L'Envol aime conjuguer les grands classiques de la gastronomie française à une approche créative et inspirée. Les assiettes se parent d'accents ensoleillés du Sud, tout en s'ouvrant aux voyages et aux influences lointaines.

Cette carte d'hiver célèbre une cuisine chaleureuse et réconfortante, portée par des produits du terroir soigneusement sélectionnés.

Distingué par un double macaron Ecotable, L'Envol affirme l'engagement collectif de ses équipes en faveur d'une gastronomie plus responsable et durable. Un travail quotidien, attentif et exigeant, en salle comme en cuisine, au service de créations sincères, gourmandes et respectueuses de l'environnement.

The cuisine at Restaurant L'Envol blends classic French dishes with a creative and inspired approach. The plates are adorned with sunny southern accents, while also embracing travel and far-flung influences.

This winter menu celebrates warm and comforting cuisine, featuring carefully selected local produce. Awarded two Ecotable stars, L'Envol affirms the collective commitment of its team to more responsible and sustainable gastronomy. Daily, attentive, and demanding work, both in the dining room and the kitchen, is dedicated to creating sincere, delicious, and environmentally conscious dishes.

NOS FOURNISSEURS ET PRODUCTEURS LOCAUX

AGRUMES & AROMATES : De notre jardin

LES PETITES HERBES- GASSIN : Micro-pousses & fleurs

FLORIAN OLTRA - LAVANDOU : Boulangerie

TAGETE ET BERGAMOTE- Produits de producteurs locaux- : Fruits et Légumes

FROMAGERIE L'ETALE - LAVANDOU : Chèvres de la Pastourelle

ROUBY VAR : Epicerie et produits laitiers

LA POISSONNERIE & MERICQ : Poissons et crustacés

COTE FISH : Poissons d'exception de Méditerranée

FISHOLOGIE - COGOLIN : Charcuterie de la mer

HUGOU DUMAS & LA SERRE DU PLAN : Champignons

LERDA ET TSA : Viandes

PIMENT ROUGE : Produits italiens

VDV : Produits italiens et asiatiques

XOCO GOURMET : Producteur de chocolat

DU SUD - PROVENCE : Huile d'olive et vinaigre balsamique biologiques

Une liste des allergènes présents dans les plats est à votre disposition.

Origine des Viandes :

Pintade : Née, élevée et abattue en France.

Porc : Né, élevé et abattue en France.

Boeuf : Né, élevé et abattue en France.

Poissons : Méditerranée, ou Atlantique selon arrivage.

Prix nets en euros, taxes et service compris.