

# RESTAURANT L'ENVOL



De 19h15 à 21h15

---

Entrée, Plat & Dessert 65€

---

 Entrée, Plat & Dessert végétarien 60€

---

## LES ENTRÉES

### LES ASPERGES BLANCHES 19

Confites et brûlées au miso, tarama maison au gingembre, aneth  
White asparagus, confit and miso-glazed, homemade ginger tarama, dill



### LA BROUSSE DE CHÈVRE DE LA ROVE 18

Petits pois en vinaigrette, noix de Grenoble et fraises fermentées, tuile de pain de seigle  
La Rove goat's brousse, green peas with vinaigrette, Grenoble walnuts, fermented strawberries, rye tuile

### LE CRUDO DE MAIGRE CORSE 21

Raifort, huile de pimenton fumé, aguachile, céleri branche  
Corsican meagre crudo, horseradish, smoked pimentón oil, aguachile sauce, celery

### LA TÊTE DE VEAU ROULÉE 19

Tiedie et en ravigote à l'estragon, sauce tonnato, câpres et mollica  
Rolled calf's head, warm tarragon ravigote, tonnato sauce, capers and mollica



## LES PLATS

### LE SAINT PIERRE 36

Grillé, crème de haricots Borlotti, fricassée de palourdes au 'nduja et sauce vongole  
Grilled John Dory, Borlotti bean cream, clams with 'nduja and vongole sauce

### LA TRUITE SAUMONÉE 32

Marinée au miso blanc, purée de pommes de terre fumée, betteraves glacées et sabayon à l'oseille  
Miso-marinated salmon trout, smoked potato purée, glazed beets and sorrel sabayon

### L'ÉCHINE DE COCHON FERMIER 32

Grillé, jardinière de légumes printaniers et sauce au poivre  
Grilled free-range pork collar, spring vegetable jardinière, pepper sauce

### LE COLLIER D'AGNEAU LABEL ROUGE 34

En pressé, purée de carottes à la harissa, condiments ail noir et panisses marseillaise  
Pressed Label Rouge lamb neck, harissa carrot purée, black garlic condiments and Marseille-style panisses

### LES ASPERGES VERTES DU VAR 28

Grillées, condiment crétois, farinata aux oignons nouveaux et pesto Genovese  
Grilled green asparagus from the Var, Cretan condiment, spring onion farinata, Genovese pesto

### 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 MILLE-FEUILLE AUX FRAISES 14

Crème diplomate à la vanille bourbon, sorbet fraise et poivre de Sichuan  
Strawberry mille-feuille, Bourbon vanilla diplomate cream, strawberry sorbet, Sichuan pepper

### LE BABA AU CITRON DU VAR 14

Sirop léger au limoncello, crème montée au thym citron et sorbet 3 agrumes  
Var lemon baba, light limoncello syrup, lemon thyme cream and three-citrus sorbet

### LA TARTELETTE FRIANDE AU CHOCOLAT 14

Mayan Red 70%, grué de cacao, sauce chocolat, fève tonka et glace vanille  
Mayan Red 70% chocolate tartlet, cocoa nibs, chocolate sauce, tonka bean and vanilla ice cream

### 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 abattu en France.

Boeuf : Né, élevé et abattu en France.

Poissons : Méditerranée, ou Atlantique selon arrivage.

Prix nets en euros, taxes et service compris.