



MENU UNIQUE DÉJEUNER & DINER DU 21 JUIN - 72 EUROS/PERS.

Célébrer la fête des pères et de la musique à L'Envol

♪♪♪ Soirée musicale de 19h à 22h30 ♪♪♪

AMUSE-BOUCHE

La focaccia aux herbes du jardin et aux olives
Focaccia with Garden Herbs and Olives

ENTRÉES

LA TOMATE DU VAR

En tartelette, sorbet à l'eau de tomate, condiments tomates corsées et basilic
In a tartlet, tomato water sorbet, rich tomato and basil condiment

OU

LE PÂTÉ CROÛTE

Cochon, foie gras, pistache et lard de Colonata
Pork, foie gras, pistachio and Colonnata lard

PLATS

L'ONGLET DE BOEUF

Fumé au foin, pommes mitrailles gourmandes, sabayon à l'estragon, lard de boeuf et chips d'échallion
Hay-smoked, gourmet baby potatoes, tarragon sabayon, beef lard and échallion crisps

OU

LE MAIGRE DE CORSE

Rôti, sauce au vin jaune, shitaké, premiers haricots verts et coques marinières
Roasted, yellow wine sauce, shiitake mushrooms, young green beans and marinière clams

DESSERTS

LE CAFÉ

En vacherin moderne, parfait à la vanille de Madagascar, sauce à l'amaretto
Modern Vacherin, Madagascar Vanilla "Parfait" Ice Cream and Amaretto Sauce

OU

LA TARTE TATIN

Caramel au calvados, glace vanille et sablé breton
Calvados caramel, vanilla ice cream and Breton shortbread

