

RESTAURANT L'ENVOL



Entrée, Plat & Dessert 65€



Entrée, Plat & Dessert végétarien 60€

Formule uniquement au déjeuner

Entrée & Plat 48€

Plat & Dessert 42€

LES ENTRÉES

LE PÂTÉ CROÛTE 21

Au cochon, volaille, liqueur de noix St Jean, lard de Colonnata et morilles
Pork and poultry, Saint-Jean walnut liqueur, Colonnata lardo and morels

LES MOULES DU VAR 20

En émulsion Tom kha, salade de papaye verte au Nuoc môm
Tom kha emulsion, green papaya salad with nuoc mam



L'OEUF FERMIER 18

Duxelles de champignons, coulis de cresson de fontaine, tomme de brebis et céleri boule
Mushroom duxelles, watercress coulis, sheep's milk cheese and celeriac

LA TATIN D'ÉCHALOTE 21

Queue de boeuf confite, sirop d'érable et glace à la savora
Slow-cooked oxtail, maple syrup and Savora mustard ice cream



LES PLATS

LA LOTTE SAFRANÉE 36

Compotée de fenouil, pommes mitrailles confites et sauce aux favouilles
Fennel compote, confit baby potatoes and Mediterranean shore crab sauce

LA PLUMA DE COCHON 35

Marinée Char Siu, broccolis sautés à la cantonnaise et purée de patate douce au saté
Char siu-marinated, Cantonese-style stir-fried broccolini and satay-spiced sweet potato purée

LA JOUE DE BOEUF BRAISÉE 34

En meurette, chips de lard et purée de pomme de terre fumée
Meurette-style, crispy bacon and smoked mashed potatoes

LE RISOTTO D'ÉPEAUTRE 29

Champignons de saison, potiron, scarmoza et sauge
Seasonal mushrooms, pumpkin, scamorza and sage

LA DAURADE SÉBASTE 32

Condiment curry vert, purée de topinambour, Pak choi braisé et Tom Pla
Green curry condiment, Jerusalem artichoke purée, braised pak choi and Tom Pla sauce

LES GARNITURES SUPPLÉMENTAIRES 8

Pommes allumettes, légumes de saison ou riz de Camargue parfumé au citron et à l'ail
Side dishes : French fries, seasonal vegetables or "Camargue" french rice flavoured with lemon and garlic

LES CRÉATIONS DE NOTRE PÂTISSIER

Tous nos desserts sont confectionnés chaque jour dans notre cuisine avec des produits de saison et le savoir-faire de notre pâtissier.

LA POIRE 15

Pochée au miel du Tanneron, glace à la levure, gavotte au miel et croustillant aux céréales

Poached in Tanneron honey, yeast ice cream, honey gavotte and cereal crisp

LE MONT BLANC 15

Crème de marron, pickles de mûres et glace à l'armagnac et aux marrons glacés

Chestnut cream, pickled blackberries, Armagnac and candied chestnut ice cream

LE PARIS - POINT-A-PITRE 15

Chou craquelin, crème coco, compotée de banane de Guadeloupe et tamarin

Craquelin choux pastry, coconut cream, Guadeloupe banana compote and tamarind

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

Selection of cheeses from the local cheese shop "L'Étalle" served with seasonal jam and hazelnuts



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.

Notre restaurant est labellisé **deux macarons Écotable**, une certification qui valorise les établissements engagés en faveur d'une restauration plus durable. Nous privilégions les produits de saison, les circuits courts et des pratiques respectueuses de l'environnement.

The cuisine at Restaurant L'Envol combines the great classics of French gastronomy with a creative and inspired approach. Each dish is infused with the sunny flavours of the South.

Our restaurant has been awarded the **two-macaron Écotable label**, a certification recognizing establishments committed to more sustainable dining. We prioritize seasonal ingredients, short supply chains, and environmentally responsible practices.

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 & CÔTÉ FISH : Poissons et crustacés

LERDA ET TSA : Viandes

PIMENT ROUGE : Produits italiens

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 & Poissons :

Porc : Né, élevé et abattu en France.

Boeuf : Né, élevé et abattu en Union européenne.

Poissons : Méditerranée, ou Atlantique selon arrivage.

Prix nets en euros, taxes et service compris.