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

### LA SALADE DE PAPAYE DU VAR 20

En émulsion Tom Kha, carotte, moules et papaye verte au nuoc-mâm.

Tom Kha emulsion, carrots, mussels and green papaya 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

écotable®

# 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, broccolinis 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'Etale" 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.

écotable®