RESTAURANT

L'ENVOL

Entrée & Plat 48€ / **Plat & Dessert** 42€

Entrée, Plat & Dessert 65€

Entrée, Plat & Dessert végétarien 60€

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 PETITE CARTE DU MOMENT

Parce que les choses simples sont souvent les meilleures, découvrez notre petite selection du moment pensée pour se faire plaisir.

LES PLATS

LE BURGER DE LA VILLA DOUCE 26

Steak haché, sauce burger maison, salade romaine, cheddar, pickles de cornichons, tomates fraîches, oignons caramélisés et pommes allumettes.
Beef patty, homemade burger sauce, romaine lettuce, cheddar cheese, pickles, fresh tomatoes, caramelized onions and shoestring fries.

LES POLPETTES DELLA NONNA 25

Boulettes de bœuf et de porc servies avec des rigatoni, sauce tomate maison et basilic frais.
Beef and pork meatballs served with rigatoni, homemade tomato sauce and fresh basil.

LE FILET DE DAURADE 24

Filet de daurade sébaste grillé, servi avec une purée de pommes de terre et une sauce vierge.
Grilled redfish fillet, served with mashed potatoes and a fresh tomato and herb sauce.

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®

NOS SUGGESTIONS DU WEEK END

ENTRÉE

POTIMARRON RÔTI AU SIROP D'ERABLE 18

Lard de bœuf, siphon au Laguiole, copeaux de champignons, noisettes et émulsion au foin.
Roasted red kuri squash with maple syrup, beef bacon, Laguiole cheese espuma, mushroom shavings, hazelnuts and hay emulsion.

PLATS

LE BURGER DE LA VILLA DOUCE 26

Steak haché, sauce burger maison, salade romaine, cheddar, pickles de cornichons, tomates fraîches, oignons caramélisés et pommes allumettes.
Beef patty, homemade burger sauce, romaine lettuce, cheddar cheese, pickles, fresh tomatoes, caramelized onions and shoestring fries.

LE SUPRÊME DE VOLAILLE 33

Purée de céleri-branche au café, céleri-branche braisé, pommes fruits confites et jus réduit.
Chicken Supreme, coffee-infused celeriac purée, braised celery, candied apples and reduced jus.

DESSERT

L'ÎLE FLOTTANTE 13

Au caramel au beurre salé et aux éclats de pralines roses.
Floating Island with salted butter caramel and pink praline pieces.

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®