

— RESTAURANT —
LA RASCASSE

PRESQU'ÎLE DE GIENS

HORAIRES D'OUVERTURE

LUNDI
19H30 - 21H00

MARDI
FERMÉ

MERCREDI
19H30 - 21H00

JEUDI
19H30 - 21H00

VENDREDI
19H30 - 21H00

SAMEDI
19H30 - 21H00

DIMANCHE
19H30 - 21H00

NOTRE MENU DÉGUSTATION PROPOSÉ
PAR NOTRE CHEF EST DISPONIBLE À
110 EUROS
RÉSERVATION OBLIGATOIRE

RÉSERVATION

PAR MAIL
RESERVATION@PROVENCALHOTEL.COM

PAR TÉLÉPHONE
04.98.04.54.54

CARTE DU SOIR

ENTRÉES

LE FOIS GRAS DU PERIGORD, 28.00 €
CUIT AU NATUREL, PRESSÉ DE GELÉE DE RHUBARBE AUX ÉPICES

LA PELAMIDE DE MÉDITERRANÉE, 18.00 €
EN CARPACCIO, CONDIMENTS, HERBES FRAICHES ET COPEAUX DE POUTARGUE

LES ASPERGES VERTES 17.00 €
EN FIN VELOUTÉ, ŒUF DE POULE CUIT NACRÉ ET TOASTS DORÉS

PLATS

LE COCHON IBÉRIQUE, 35.00 €
LA PLUME RÔTIE, LAQUÉE AU SOJA ET LÉGUMES PRINTANIER À LA CRÈME D'AIL

LE LOUP DE MÉDITERRANÉE, 38.00 €
RÔTI, EMBEURRÉE DE CHOUX AU GINGEMBRE, COULIS DE CRUSTACÉS AU POIVRE NOIR DE CUBÈBE

LA FLEUR DE COURGETTE,   28.00 €
FARCIE D'UNE FINE RATATOUILLE, BRAISÉE, COULIS DE TOMATE AUX HERBES

LE POISSON GRILLÉ SELON LA PÊCHE DU JOUR, 15.00 € LES 100G
GARNITURE AU CHOIX

LE HOMARD DE NOS CÔTES FRANÇAISES 18.00 € LES 100G
GARNITURE AU CHOIX

LA LANGOUSTE DES PÊCHEURS DU PORT DU NIEL 22.00 € LES 100G
GARNITURE AU CHOIX

DESSERTS

LA FRAISE, 14.00 €
GANACHE MONTÉE AU BASILIC, PÂTE SUCRÉE EN ŒILLÈRE,
TARTARE DE FRAISE À L'HUILE D'OLIVE DU MOULIN DE JASSON, SORBET FRAISE

LE CITRON ET LA VERVEINE, 14.00 €
EN CRÈMEUX, PAIN DE GÈNES AU CITRON, CITRON CONFIT, GEL VERVEINE, SORBET THYM

PROFITEROLES 14.00 €

PRIX NET EN EUROS