

— RESTAURANT —  
**LA RASCASSE**

PRESQU'ÎLE DE GIENS

HORAIRE 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 PORC IBÉRIQUE,** 35.00 €  
LA PLUMA RÔTIE, GLACÉE AU SOJA, RAVIOLES DE DAÏKON AUX SHIITAKES  
ET AUX ASPERGES LIÉS 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 AU BASILIC, FRITE EN BEIGNET
- 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
- LE CHOCOLAT,** 14.00 €  
NOIR EN CRÈMEUX INFUSÉ AU ROMARIN, LE BLANC ANÉO, EN GANACHE MONTÉE LÉGÈREMENT PARFUMÉ AU WHISKY, SORBET ET  
GAVOTTE AU ROMARIN

PRIX NET EN EUROS