



LA RASCASSE

Le restaurant La Rascasse est la table historique de l'Hôtel le Provençal.
Nous y proposons, depuis 1951, une cuisine précise élaborée.
Aujourd'hui le chef Sébastien Graize nous offre sa vision
à partir d'ingrédients finement sourcés et de saison.

*La Rascasse is the historic restaurant of Hôtel Le Provençal.
Since 1951, we have offered refined, carefully crafted cuisine.
Today, Chef Sébastien Graize brings us his vision
through finely sourced, seasonal ingredients.*

TAPAS

AUBERGINE FINGER8€

dies caccio et pepe

EGGPLANT FINGERS

cacio e pepe

TEMPURA PASTIQUE8€

moutarde iodé à l'huile de sésame

WATERMELON TEMPURA

sea mustard with sesame oi

PINSA CON TOMATE12€

creme de buffala et roquette

TOMATO PINSA

Buffalo cream and rocket salad

RILLETTE FAÇON BOUILLABAISSE14€

fenouil et focaccia

BOUILLABAISSE-STYLE RILLETTES

fennel and focaccia

prix net en euros

ENTRÉES

CRUDO DE LANGOUSTINE A LA CERISE

bisque des têtes à l'amande amère et à la verveine

CHERRY LANGOUSTINE CRUDO

Langoustine served raw with cherry, bitter almond and verbena head bis

21€

HUITRE N°3 DE MEDITERRANEE

chorizo d'agneau, sauce gribiche et concombre à la violette

MEDITERRANEAN OYSTER No. 3

Lamb chorizo, gribiche sauce and violet cucumber

21€

LA BROUSSE DE CHEVRE DE PROVENCE

en cannelloni de courgette, lait ribot à l'olive et salade d'herbes

PROVENÇAL GOAT'S CHEESE BROUSSE

Zucchini cannelloni, olive buttermilk and herb salad

19€

LA MOULE DE MEDITERRANEE

fumée aux aiguilles de pins, poichichade crémeuse et livèche

MEDITERRANEAN MUSSELS

Smoked with pine needles, creamy chickpea purée and lovage

18€

THON ROUGE

cru et confit à la menthe, haricots pluriels et fraise fermentée à l'absinthe

BLUEFIN TUNA

Raw and confit with mint, assorted beans and absinthe-fermented strawberry

21€

PLATS

LA LOTTE AU BOIS DE FENOUIL

poireaux cheminée, aïgo boullido à la sauge et condiment ail noir

MONKFISH WITH FENNEL WOOD

Charred leeks, sage-infused bouillido broth and black garlic condiment

33€

LE PAVE DE VIVE

en viennoise de piperade à la poutargue, poivrons de couleurs et sauce à la fleur d'oranger

STONE BASS FILLET

Piperade and bottarga crust, colourful peppers and orange blossom sauce

31€

RETOUR DE PECHE FAÇON BOUILLABAISSSE

wok de pomme de terre et fenouil safrané, oignon frit et soupe de poissons montée à l'huile d'olive

« RETOUR DE PECHE », BOUILLABAISSSE STYLE

Wok-fried potatoes and saffron fennel, crispy fried onion and fish soup enriched with olive oil

36€

LE BŒUF WAGYU

grillé et en tartare dans l'esprit d'une ratatouille réinterprétée,
jus de bœuf enrichi à la pulpe de légumes du soleil

WAGYU BEEF

*Braised and served as tartare in a reinterpretation of ratatouille,
with beef jus enriched with sun-ripened vegetable pulp*

39€

LA SOUPE AU PISTOU

timbale de macaronis garnis de mousseline coco au basilic, billes végétales et bouillon clair

PISTOU SOUP

Macaroni timbale filled with basil-infused bean mousseline, vegetable pearls and clear broth

28€

LA BOUILLABAISSE DU PROVENÇAL

Un délai de quarante-huit heures est nécessaire pour la précommande, minimum pour deux personnes

LA BOUILLABAISSE DU PROVENÇAL

Forty-eight hours' notice is required for pre-orders, with a minimum of two people

80€ par personnes

POISSON GRILLÉ SAUVAGE

Sous réserve de disponibilité

GRILLED FISH

subject to availability

15 € les 100 g

DESSERTS

SAINT-HONORÉ AU CHOCOLAT.....18€

Feuilletage cacao, ganache, crémeux gianduja et choux au chocolat

Cocoa puff pastry, ganache, gianduja cream and chocolate choux buns

MADAME PAVLOVA18€

Meringue, crème vanille, fraises et sorbet framboises

Meringue, vanilla cream, strawberries and raspberry sorbet

BRIOCHE À LA FLORENTINE.....18€

Brioche aux raisins, réduction de vin rouge et glace vanille

Raisin brioche, red wine reduction and vanilla ice cream

FROMAGE.....15€

De Provence, salade de saison aux fruits secs et confiture de figue de Solliès

From Provence, seasonal salad with dried fruit and Solliès fig jam