



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

POIVRONS MARINES12€
à la sariette et toast grillé
PEPPERS MARINATED
in savory and toasted bread

TSATZIKI A LA MENTHE POIVREE.....9€
PEPPERMINT TZATZIKI

FOCACCIA JUSTE TIEDE.....10€
huile d'olive maturée du moulin de Partegal
FOCACCIA JUST WARM
matured olive oil from Moulin de Partegal

AUBERGINE FINGER.....8€
dies Caccio e Pepe
EGGPLANT FINGERS
Caccio e Pepe

CEVICHE DE PASTEQUE,.....9€
Confiture de piment et Estragon
WATERMELON CEVICHE
Chili Jam, and Tarragon

PINSA CON TOMATE.....12€
crème de Buffala et Roquette
TOMATO PINSA
Buffalo cream and Rocket salad

RILLETTE FAÇON BOUILLABAISSE.....14€
Fenouil et Focaccia
BOUILLABAISSE-STYLE RILLETTES
Fennel and Focaccia

ENTRÉES

CRUDO DE LANGOUSTINE

Melon parfumé à l'hysopé et piment d'abricot doux

ANGOUSTINE CRUDO

Melon infused with hyssop and sweet apricot chili

20€

TOMATE DE PLEIN CHAMPS A L'ESTRAGON

Condimentée à la Provençal et jus de tomates à la mélasse de grenade

FIELD-GROWN TOMATO WITH TARRAGON

Provençal-style seasoning, served with tomato juice and pomegranate molasses

18€

LA BROUSSE DE CHEVRE DE PROVENCE

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

PROVENÇAL GOAT 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€

MILLE FEUILLE NOIR

Façon salade « Océane », jardin marin

BLACK MILLE-FEUILLE

“Océane” salad style, sea garden

19€

PLATS

LA LOTTE AU BOIS DE FENOUIL

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

MONKFISH WITH FENNEL WOOD

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

33€

LE ROUGET GRONDIN

Maturé par nos soins, carottes au vin d'orange et jus de bœuf à la criste marine

RED MULLET

House-aged, with orange-wine carrots and beef jus infused with sea fennel.

34€

LE SAINT PIERRE

En écume de marinière à la citronnelle, pomme vitelotte,
fenouil grillé et tomate jaune « « uméboshi »

JOHN DORY

*Marinière foam with lemongrass, Vitelotte potato,
grilled fennel and yellow tomato "umeboshi".*

38€

LE RIS DE VEAU

Croustillant à la milanaise, aubergine confite parmesane et condiments riviera

VEAL SWEETBREADS

Milanese-style crispy sweetbread, confit aubergine Parmigiana and Riviera condiments.

42€

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 et sous réserve de disponibilité

LA BOUILLABAISSE DU PROVENÇAL

*Forty-eight hours' notice is required for pre-orders,
with a minimum of two people and subject to availability*

80€ par personnes

RETOUR DE PECHE SAUVAGE

Sous réserve de disponibilité

RETURN FROM WILD FISHING

subject to availability

Poisson *fish* 15€ les 100 g

Langouste *lobster* 20€ les 100 g

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE, NOIX DE PECAN ET CAMEL.....18€

Brioche perdue au levain, crème glacée vanille noix de pecan,
praliné noix de pécan sauce caramel et tuile noix de pécan

SOURDOUGH FRENCH TOAST, PECANS & CAMEL

*Sourdough French toast, vanilla-pecan ice cream, pecan praline,
caramel sauce and pecan tuile.*

DELICE FIGUES, PISTACHE et RICOTTA18€

Figues de Solliès roties au vin rouge, biscuit Joconde à la pistache de Bronte, glace pistache,
creme ricotta, réduction figues et vin rouge.

FIG, PISTACHIO & RICOTTA DELIGHT

*Roasted Solliès figs in red wine, Bronte pistachio Joconde sponge,
pistachio ice cream, ricotta cream, fig and red wine reduction.*

CHOCOLAT, WHISKY, CAFE18€

Brownie chocolat au lait(34%), ganache whisky fumé au foin,
cannolo et crémeux chocolat noir (70%)

CHOCOLATE, WHISKY & COFFEE

*Milk chocolate brownie (34%), hay-smoked whisky ganache,
cannolo and dark chocolate crémeux (70%).*

FROMAGE DE PROVENCE.....15€

Sélection de 4 fromages, salade de saison aux fruit secs et confiture de figues de Solliès.

PROVENCE CHEESE

A selection of four cheeses, seasonal salad with dried fruits and Solliès fig jam