

Notre Carte

Une carte qui change au fil du marché et des saisons

MENU DÉCOUVERTE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert – 42 € · Entrée + Plat + Dessert – 54 €

ENTRÉE

Rémoulade de céleri au curry et curcuma d'Hyères, magret séché et fumé par nos soins, vierge de pomme granny smith

ou

Caviar d'aubergine en baba ganoush, sauce yaourt au tahini et cromesquis d'agneau

PLAT

La pêche du jour, au bouillon de crustacés façon « tom kha kaï », petits légumes en retour du marché

ou

Suprême de volaille fermière « Label Rouge », jus corsé aux herbes de garrigue, premier potimarron rôti au miel de la « Butinerie » & jubilé de raisin noir

DESSERT

Tarte aux mirabelles, façon amandine, coulis de mirabelles et crème d'Isigny

ou

Rocher chocolat intense, praliné croustillant, caramel beurre salé à la fève de tonka, éclats de fruits secs

LE MENU GOURMAND

74 €

Amuse-bouche du chef

Foie gras mi-cuit, marmelade et figue rôtie au miel, brioche toastée

ou

Délicatesse de haddock fumé aux agrumes, caviar de hareng

Turbot juste saisi, velouté crémeux à la vanille, patate douce en 3 textures

ou

Filet de bœuf au sautoir, jus au porto, truffes d'été du Haut Var & jardin de légumes du moment

Assiette de 3 fromages affinés

Pavlova exotique, ananas, mangue, passion citron vert, crème fouettée au mascarpone et sorbet mangue

Fromage

16 €

Chariot de fromages affinés – par personne

Menu enfant

29 €

De 5 à 11 ans – plat de poisson ou de viande & accompagnement, glace

Menus possibles sans gluten

Prix nets en euros, taxes et service compris – Provenance des viandes : France et UE
Merci de nous signaler vos allergies

LE MAS DU LINGOUSTO

934, Avenue Henri et Eugénie Majastre – 83390 Cuers · 04 94 28 69 10