



## SOUS LES PINS AU DÉJEUNER – MENU À 110€

---

*Profitez d'un déjeuner à l'ombre des pins parasols de La Terrasse  
et d'un après-midi de détente sur la plage de l'hôtel.*

---

Cette escapade gourmande se décline en trois temps,  
inspirés par nos idées du moment et les produits que nous offre Mère Nature.

Le menu comprend, au choix parmi trois compositions :

Une entrée

Un plat

Un dessert



À LA CARTE

## LA CARTE (1/5)

---

### LES ENTRÉES

---

#### Tranche de foie gras de canard au naturel, 75€

Barigoule d'artichauts, fenouil et carottes truffés, tranches de pain de campagne toastées

#### Cœur de saumon fumé impérial en fines tranches, 60€

Tarama blanc et Arênkha au citron vert, citron mariage, crème fermière et blinis

#### Carpaccio de bœuf fumé, 72€

Œuf poché et jus de bœuf façon grenobloise

#### Les assiettes de nos producteurs espagnols et italiens

Copeaux de fenouil et riquette, ou melon bien mûr en saison

Le jambon de Sardaigne	55€
Le jambon Ibérico Bellota-Bellota	59€
Le Culatello	56€
Le triptyque à partager (Sardaigne, Ibérico, Culatello)	75€

#### Soupe de poisson de roche infusée au safran, 49€

Rouille aux zestes d'orange, croûtons dorés

#### Soupe de tomate frappée, 48€

Burrata fumée et jambon cru d'Italie

### LES SALADES

---

#### Traditionnelle salade niçoise, 49€

Assaisonnée d'un velours de bonite au grenache rouge

#### Salade César, 49€

Romaine émincée accompagnée d'anchois fumés d'Espagne, suprême de volaille fermière, chips de pain d'antan et parmesan de montagne

#### Tranches épaisses de tomates multicolores cueillies en plein champ, 48€

Mozzarella de Bufflonne servie entière recouverte de basilic, huile d'olive fruitée et fleur de sel

## LA CARTE (2/5)

---

### LES PÂTES ET FARINAGES

---

#### **Cappelletti fourrés au homard bleu, 60€**

Champignons de saison sautés, bouillon de homard au romarin et jus de viande

#### **Agnolotti fourrés au ris de veau et foie gras, 54€**

Bouillon de champignons à la bergamote

#### **Tagliatelle, Spaghetti, Penne accompagnés de la sauce de votre choix :**

##### **Bolognaise de veau et bœuf, 48€**

Agrémentée de marjolaine et parmesan

##### **Carbonara de jambon blanc supérieur, 48€**

Lard paysan et jaune d'œuf bio

##### **Sauce pomodoro grand-mère au pistou, 44€**

Tomates cerises et mozzarella di Bufala

#### **Risotto Arborio servi crémeux, parfumé selon votre choix :**

##### **A la truffe melanosporum, 80€**

Au safran d'Hyères, 60€

### LE PLAT DU JOUR

---

Selon les inspirations du jour et les produits que nous offre Mère Nature, 75€

### A PARTAGER À DEUX

---

*Les plats pour deux personnes doivent être commandés 24 heures à l'avance.*

#### **Volaille jaune cuisinée au rondeau, 160€**

Pommes grenailles, échalotes et tomates olivettes mi-confites, pousses d'épinards cuisinées au jus

#### **Plateau de fruits de mer royal, 310€**

#### **Épaule d'agneau confite à la sarriette, 130€**

Citrons confits au jus et piments, cuisson lente de 12h au four à pain

#### **L'assiette de sushi et sashimi, les 26 pièces, 140€**

Saumon, thon, dorade bleue, langouste, homard, langoustine et caviar

## LA CARTE (3/5)

---

### LES PAINS GOURMANDS

---

*Les pains gourmands sont accompagnés de pommes allumettes et sucrine assaisonnée à la vinaigrette gourmande.*

**Club sandwich façon Pinède, 45€**

Fines tranches de lard croustillant

**Hamburger ou cheeseburger de bœuf (200 gr), 63€**

Compotée d'oignons et tomates à l'origan, préparation traditionnelle à la minute

**Croque-madame à la truffe et jambon blanc supérieur fini au comté, 72€**

Œuf de poule fermier bio, préparation à la commande et cuisson au four à pain

### LE GRAND FRITO MIXTO, ENTRE TERRE ET MER

---

**Sole, rouget, langoustines, gambons, anchois, sardines, calamars, turbot, 80€**

Légumes de saison crus et en tempura, aioli, soupe de tomate et sauce cajun

**Yakitori de poulet au combava et coriandre, 53€**

Cœur de laitue au yuzu et copeaux de fenouil

## LA CARTE (4/5)

---

### LA TERRE

---

*Toutes nos viandes sont garanties d'origine française par nos producteurs.*

#### **Le traditionnel tartare de bœuf préparé à votre table, 72€**

#### **Côtes d'agneau grillées et glacées au jus, 74€**

Cébettes crues, olives vertes et sarriette, jus de rôti au citron confit et huile d'argan

#### **Suprême de volaille au citron confit et thym, 68€**

Un jus de rôti à la marjolaine

#### **Noix d'entrecôte de bœuf grillée à l'âtre (280 gr), 89€**

Jus d'une gardiane

### LA MER

---

#### **Pêche du jour grillée ou rôtie, vierge de tomates cerises et cébettes :**

Poisson	<b>89€</b>
Homard bleu	<b>97€</b>
Langouste de pays selon arrivage (450 gr)	<b>135€</b>

### LES GARNITURES

---

*Les garnitures sont comprises dans le prix des plats.*

Chachouka de légumes au combava

Tamis de légumes du potager aux herbes fraîches et pousses de soja

Riz de Camargue à la cardamome cuit au panier en bambou

Pommes de terre Mona Lisa en purée nature ou aux olives et marjolaine

Frites allumettes croustillantes

Riquette ou cœur de sucrine assaisonnée

Penne ou Tagliatelle al pomodoro

Panisse à la fleur de sel

## LA CARTE (5/5)

---

### L'ÉTABLE

---

#### **Tome de brebis, de vache ou de chèvre, 25€**

Mesclun relevé de parmesan râpé

### LES ENVIES CANDIES

---

#### **Soufflé à la mûre et liqueur de sureau, 26€**

A commander en début de repas

#### **Soufflé au chocolat Grand Cru et son sorbet minute, 26€**

A commander en début de repas

#### **Tarte au chocolat et à la framboise, 26€**

Glace au yaourt et à la framboise

#### **Poème aux agrumes de la récolte hivernale, 26€**

Coulis de fruits rouge au basilic

#### **Dessert du jour, 26€**

#### **Glaces et sorbets de saison, 24€**

3 boules au choix

*La carte est sujette à modification selon la saisonnalité et la disponibilité des produits.*

*Nous n'acceptons pas les chèques. Prix nets, taxes et service inclus.*

*Toutes nos viandes sont garanties d'origine française. Veuillez nous informer de toute restriction alimentaire ou allergie.*