



LA VILLA  
MAURESQUE



*St Raphaël*

LE BOUGAINVILLIER

Restaurant Gastronomique

CARTE & MENU

# CARTE & MENU

## ENTRÉES

Raviole de langoustine au gingembre, carottes nouvelles et jus de presse corsé	37 €
Artichauts poivrade à la barigoule, sardines grillées et anchois	35 €
Asperges vertes de Provence étuvées, jaune d'œuf crémeux et jeunes épinards à l'estragon mexicain	34 €

## PLATS

Poisson de pêche locale du jour, fenouil en textures & jus de poisson de roche à l'orange	52 €
Mignon et ris de veau snackés, viennoise à la sauge, accompagné de gnocchis et courgettes	54 €
Jeune carré d'agneau fermier rôti et son jus réduit, collier confit, piquillos et légumes primeurs	52 €
Focaccia gratinée au parmesan, caviar d'aubergines, roquette & légumes croquants	39 €

## DESSERTS

Fraises du pays varois et verveine du jardin, glace à la crème cru	16 €
Soufflé au chocolat noir, glace vanille & fève de tonka ( <i>à commander 20 min à l'avance</i> )	18 €
Pamplemousse en textures, ganache montée à la menthe	16 €
Sélection de fromages affinés	15 €

Prix nets, service compris

# MENU EN 3 TEMPS

85 €

## ENTRÉE

**Asperges vertes de Provence étuvées**

Jaune d'œuf crémeux et jeunes épinards à l'estragon mexicain

## PLAT

**Poisson de pêche locale du jour**

Fenouil en textures & jus de poisson de roche à l'orange

## DESSERTS

**Sélection de fromages affinés**

ou

**Pamplemousse en textures**

Ganache montée à la menthe

Menu disponible du mardi au vendredi uniquement

Prix nets, service compris

# MENU EN 4 TEMPS

135 €

## ENTRÉE

**Raviole de langoustine au gingembre**  
Carottes nouvelles et jus de presse corsé

## PLATS

**Poisson de pêche locale du jour**  
Fenouil en textures & jus de poisson de roche à l'orange

**Mignon et ris de veau snackés**  
Viennoise à la sauge, accompagné de gnocchis et courgettes

## DESSERT

**Fraises du pays varois et verveine du jardin**  
Glace crème cru

ou

**Pamplemousse en textures**  
Ganache montée à la menthe

Prix nets, service compris

# MENU EN 6 TEMPS

175€

## ENTRÉES

**Raviole de langoustine au gingembre**  
Carottes nouvelles et jus de presse corsé

**Artichauts poivrade à la barigoule**  
Sardines grillées et anchois

## PLATS

**Poisson de pêche locale du jour**  
Fenouil en textures & jus de poisson de roche à l'orange

**Mignon et ris de veau snacké**  
Viennoise à la sauge, accompagné de gnocchis et courgettes

## DESSERTS

**Pré-dessert**

**Soufflé au chocolat noir**  
Glace vanille & fève de tonka

Prix nets, service compris

# CARTE & MENU

## STARTERS

<b>Langoustine ravioli with ginger, baby carrots and a rich pressed jus</b>	37 €
<b>Barigoule-style baby artichokes, grilled sardines &amp; anchovies</b>	35 €
<b>Steamed green asparagus from Provence, creamy egg yolk and young spinach with Mexican tarragon</b>	34 €

## MAIN COURSES

<b>Catch of the day from local fisheries, fennel in textures &amp; rockfish jus with orange</b>	52 €
<b>Seared veal fillet and sweetbreads, sage Viennoise, served with gnocchi and courgettes</b>	54 €
<b>Roasted young free-range rack of lamb and reduced jus, braised neck, piquillos and seasonal vegetables</b>	52 €
<b>Parmesan gratinated focaccia, aubergine caviar, rocket &amp; crunchy vegetables</b>	39 €

## DESSERTS

<b>Strawberries from the Var region and garden verbena, raw cream</b>	16 €
<b>Dark chocolate soufflé, vanilla ice cream &amp; tonka bean (<i>to be ordered 20 minutes in advance</i>)</b>	18 €
<b>Grapefruit in textures, whipped mint ganache</b>	16 €
<b>Selection of aged cheeses</b>	15 €

Prices are net, service included

# THREE COURSE MENU

€ 85

## STARTER

**Stewed green asparagus from Provence**

Creamy egg yolk and young spinach with Mexican tarragon

## MAIN COURSE

**Catch of the day from local fisheries**

Fennel in textures & rock fish jus with orange

## DESSERT

**Selection of aged cheeses**

ou

**Grapefruit in textures**

Whipped mint ganache

Prices are net, service included

# 4-COURSE MENU

€135

## STARTER

**Langoustine ravioli with ginger**  
Young carrots and a rich pressed jus

## MAIN COURSE

**Catch of the day from local fisheries**  
Fennel in textures & rock fish jus with orange

**Seared veal medallion and sweetbreads**  
Sage crust, served with gnocchi and zucchini

## DESSERT

**Local Var strawberries with garden verbena**  
Raw cream

ou

**Grapefruit in textures**  
Whipped mint ganache

Prices are net, service included

# 6-COURSE TASTING MENU

175€

## STARTERS

**Langoustine ravioli with ginger**  
Young carrots and a rich pressed jus

**Barigoule-style baby artichokes**  
Grilled sardines & anchovies

## MAIN COURSES

**Catch of the day from local waters**  
Fennel in textures and rockfish jus with orange

**Seared veal medallion and sweetbreads**  
Sage crust, served with gnocchi and zucchini

## DESSERTS

**Pre-dessert**

**Dark chocolate soufflé**  
Vanilla ice cream & tonka bean

Prices are net, service included