



LA VILLA
MAURESQUE



St Raphaël


LE BOUGAINVILLIER

Restaurant Gastronomique


CARTE & MENU

A LA CARTE

ENTRÉES


Ravioles 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 	34 €
et jeunes épinards à l'estragon mexicain	

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, accompagnés 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 €
Tarte soufflée au chocolat noir , glace vanille & fève de tonka	18 €
Pamplemousse en textures , ganache montée à la menthe	16 €
Sélection de fromages affinés	15 €

 Plat végétarien

Prix nets, service compris

MIENU 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

Ravioles 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, accompagnés de gnocchis et courgettes

DESSERTS

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

Ravioles 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 snackés
Viennoise à la sauge, accompagnés de gnocchis et courgettes

DESSERTS

Pré-dessert

Tarte soufflée au chocolat noir
Glace vanille & fève de tonka

Prix nets, service compris

CARTE & MENU

STARTERS

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

MAIN COURSES

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

DESSERTS

Strawberries from the Var region and garden verbena , raw cream	€ 16
Dark chocolate soufflé tart , vanilla ice cream & tonka bean	€ 18
Grapefruit in textures , whipped mint ganache	€ 16
Selection of aged cheeses	€ 15

Prices are net, service included

THREE COURSE MENU

€85

STARTER

Steamed 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 & rockfish jus with orange

DESSERTS

Selection of aged cheeses

or

Grapefruit in textures

Whipped mint ganache

Menu available Tuesday through Friday only

Prices are net, service included

4-COURSE MENU

€135

STARTER

Langoustine ravioli with ginger
Young carrots and a rich pressed jus

MAIN COURSES

Catch of the day from local fisheries
Fennel in textures & rockfish jus with orange

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

DESSERTS

Local Var strawberries with garden verbena
Raw cream

or

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 tart,
Vanilla ice cream & tonka bean

Prices are net, service included