



MENU SOUS LES PINS

Profitez d'un déjeuner à l'ombre des pins parasols de La Terrasse inspiré par les saveurs ensoleillées de la Provence.

Sur réservation,
Tous les midis à La Terrasse



Cheval Blanc St-Tropez
Plage de la Bouillabaisse
83 990 Saint-Tropez

res.sttropez@chevalblanc.com
+ 33 (0)4 94 55 91 55

MENU SOUS LES PINS

Cette escapade gourmande se décline en trois temps,
inspirée par les inspirations et les merveilles que nous offre Mère Nature.

115 € PAR PERSONNE

POUR COMMENCER

Petit épeautre rafraîchi aux agrumes, liche grillée à l'âtre,
Petits légumes varois, vinaigrette au ponzu

ou

Belle tranche de terrine de lapin, ris de veau et foie gras,
Une élégante salade d'haricots verts aux pignons de pin

ou

La soupe glacée de tomates bien mûres, fraises et pastèque,
Burrata et jambon cru d'Italie

ou

Les cappelletti fourrés au homard bleu, champignons de saison sautés,
Bouillon de homard au romarin et jus de viande (supplément de 6 €)

POUR SUIVRE

Le plat du jour,

Selon les inspirations et les produits que nous offre Mère Nature.

ou

Langouste grillée à l'âtre,

Pommes « délicate » rôties et artichauts brûlés,
Une béarnaise coraillée pour saucer (supplément de 15 €)

ou

Coquelet fermier rôti,

Jus de rôti endiablé et légumes au sautoir

ou

Poisson du jour levé au couteau puis rôti,

Sauce vierge de tomates cerises,
Pomme de terre Mona Lisa en purée aux olives et marjolaine

LA DOUCEUR CANDIE

Assemblage croustillant de fraises-citronnelle,

Verveine du jardin de la Piboule,
Fraîcheur glacée au yaourt et à la fraise

ou

Coupole gourmande au citron,

Meringue soufflée, marmelade aux trois citrons,
Sorbet au citron d'antan et voile d'amande de Provence

ou

Tarte soufflée au chocolat Grand Cru,

Le tout chocolat ou à la framboises cueillies à pleine maturité