

# LA MANDARINE

Carte Déjeuner au bord de la piscine

## Le Froid

<b>Ceviche de daurade royale</b> Agrumes, citrons caviar et aromates du potager	<b>25 €</b>
<b>Tartare de bœuf français</b> Pickles de crudités provençales, câpres frites, pecorino et jeunes pousses au vieux balsamique	<b>26 €</b>
<b>Panier de crudités du soleil</b> Anchoïade, tapenade aux deux olives et pesto de basilic	<b>24 €</b>
<b>Wrap au poulet croustillant , iceberg comme une Caesar</b> Parmesan, guanciale et anchois de Méditerranée	<b>23 €</b>
<b>Club sandwich au poulet</b> Frites maison et salade	<b>29 €</b>

## Le Chaud

<b>Trilogie de mini-burgers de la piscine</b> Frites maison et salade	<b>31 €</b>
<b>Cœur d'entrecôte de bœuf 300g</b> Béarnaise aux tomates confites, frites maison	<b>36 €</b>
<b>Parillada de la Méditerranée en filet à la provençale</b> Salade de fèves citronnées et tomates marinées	<b>36 €</b>
<b>Poulpe snacké au basilic,</b> Pommes grenaille persillées snackées, jeunes pousses et condiments de poivrons grillés	<b>36 €</b>
<b>Garnitures : Frites / salade</b>	<b>14 €</b>

## Desserts

<b>Nos douceurs maison selon l'humeur du chef</b>	<b>16 €</b>
<b>La palette de fruits frais</b>	<b>17 €</b>

# LA MANDARINE

Carte Dîner

## Les Entrées

<b>Chèvre frais de l'arrière-pays</b>	<b>19 €</b>
Duo de courgettes en cannelloni, pomme Granny Smith, coulis de pequillos à l'huile de lavande	
<b>Daurade royale</b>	<b>25 €</b>
Ceviche, salade de légumes croquants, citrons caviar, sorbet agrumes	
<b>Tentacules de poulpe</b>	<b>23 €</b>
Cuits à la plancha, carpaccio de tomates anciennes	
<b>Truffe Tuber aestivum</b>	<b>22 €</b>
Œufs bio brouillés crémeux et ses mouillettes	

## Côté Mer

<b>Saint-pierre</b>	<b>33 €</b>
Aiguillettes à la citronnelle, mille-feuille de légumes à la provençale et basilic	
<b>Dos de loup de ligne</b>	<b>33 €</b>
Doré sur sa peau, petits verts croquants, câpres en tempura et sauce hollandaise	
<b>Maigre de Méditerranée</b>	<b>31 €</b>
Pavé, aubergine farcie et retour du marché	

## Côté Terre

<b>Coté de veau français</b>	<b>33 €</b>
Doré au sautoir, carottes déclinées et verveine aux éclats de noisettes	
<b>Pigeon en 2 façons</b>	<b>34 €</b>
Suprême de pigeon rôti sur le coffre, salmis de cuisse et pois chiches en différentes cuissons	
<b>Filet de bœuf français pour 1 pers ou Côte de bœuf pour 2</b>	<b>38 €/pers</b>
Pommes de terre grenaille et petits épineux au romarin, jus d'une daube provençale aux olives taggiasche	

## Douceurs & Gourmandises 16 €

<b>L'ananas et la pêche</b>
En raviole, pêche en 2 façons, dentelles croustillantes au sésame et glace tomate basilic
<b>Le citron de pays</b>
Coulant citron vanille, granny smith et son sablé à la cannelle
<b>Le lait à la noisette</b>
Croustillant choco noisette, caramel beurre salé sur un biscuit Sacher