LA RASCASSE

Le restaurant La Rascasse est la table historique de l'Hôtel le Provençal.
Nous y proposons, depuis 1951, une cuisine élaborée.
Aujourd'hui le chef Sébastien Graize nous offre sa vision
à partir d'ingrédients finement sourcés et de saison.

La Rascasse is the historic restaurant of Hôtel Le Provençal.
Since 1951, we have offered refined, carefully crafted cuisine.
Today, Chef Sébastien Graize brings us his vision
through finely sourced, seasonal ingredients.

TAPAS

CREMEUX DE POIVRONS ROUGE MUHAMMARA.....12€
CREAMY RED PEPPER MUHAMMARA

COURGE SPAGHETTI AU MISO.....8€
SPAGHETTI SQUASH WITH MISO

FOCACCIA JUSTE TIEDE.....10€
Huile d'olive maturée du moulin de Partegal
FOCACCIA JUST WARM
matured olive oil from Moulin de Partegal

CAVIAR D'AUBERGINE MMOUTABAL.....8€
MOUTABAL EGGPLANT CAVIAR

CREMEUX PATATE DOUCE.....8€
Châtaigne façon ktipiti
CREAMY SWEET POTATO
Chestnut, Ktipiti-style

PINSA CON TOMATE.....12€
crème de Buffala et Roquette
TOMATO PINSA
Buffalo cream and Rocket salad

RILLETTE FAÇON BOUILLABAISSE.....14€
Fenouil et Focaccia
BOUILLABAISSE-STYLE RILLETTES
Fennel and Focaccia

Prix net en euros

ENTRÉES

AÏOLI MODERNE A L'AIL NOIR
Foccacia croustillante, gel anisé et mercuterie de thon rouge
MODERN AIOLI WITH BLACK GARLIC
Crispy focaccia, anise-flavored gel, and bluefin tuna charcuterie
18€

TARTELETTE CHAMPETRE
Champignon de cueillette, salsa di nocci et Hollandaise au beurre noisette
RUSTIC TARTLET
Wild-foraged mushrooms, hazelnut salsa, and brown butter Hollandaise
20€

ŒUF DE POULE
Bouillabaisse végétale « borgne » safran et mouillette melba
CHICKEN EGG
"One-eyed" vegetable bouillabaisse with saffron and Melba toast
19€

MAQUEREAU A LA FLAMME
Escabèche de légumes oubliés au maceron, persillade blanche marbrée et yaourt fumé
FLAMED MACKEREL
Escabeche of "forgotten" vegetables in macerated wine,
marbled white persillade, and smoked yogurt
18€

LA LANGOUSTINE EN CEVICHE
Jeunes navets aigres doux et kaki, bouillon au riz toasté
LANGOUSTINE CEVICHE
Sweet-and-sour young turnips and persimmon, toasted rice broth
22€

PLATS

PAGRE CUIT A L'UNILATERAL
Courge en textures, lime Tahiti vanillé, velours de langoustine à la coriandre vietnamienne
SINGLE-SIDE-SEARED SEA BASS
Squash with varied textures, vanilla-infused Tahitian lime,
langoustine velouté with Vietnamese cilantro
34€

LA SERIOLE AU BEURRE D'ALGUE
Céleri rave iodé, millet en taboulé automnale, écume de jus de moule à la châtaigne
YELLOWTAIL WITH SEAWEED BUTTER
Sea-salted celeriac, autumn tabbouleh with millet, mussel juice foam with chestnuts
36€

LE BOEUF ANGUS
Cuisiné comme une daube des canonniers, pommes darphin et anchois,
Gel « blouge » et pousse d'épinard
ANGUS BEEF
Prepared as a "daube des canonniers," with Darphin potatoes and anchovies,
"Blouge" gel and baby spinach
38€

LOTTE ROTIE EN COCOTTE ROMARIN
Lentille verte aux graines, chutney lentille corail gingembre et crème de telline fumée
ROAST MONKFISH IN A ROSEMARY CASSEROLE
Green lentils with seeds, coral lentil and ginger chutney, and smoked tellina clam cream
32€

LE BLE KHORASAN
Crémeux au pecorino, syphon vinaigre de poivre, topinambour et confiture de truffe
KHORASAN WHEAT
Pecorino cream, pepper vinegar from a siphon, Jerusalem artichoke, and truffle jam
31€

LA BOUILLABAISSE DU PROVENCAL
Un délai de quarante-huit heures est nécessaire pour la précommande,
minimum pour deux personnes et sous réserve de disponibilité

LA BOUILLABAISSE DU PROVENCAL
Forty-eight hours' notice is required for pre-orders,
with a minimum of two people and subject to availability

80€ par personnes

RETOUR DE PECHE SAUVAGE
Sous réserve de disponibilité

RETURN FROM WILD FISHING
subject to availability

Poisson *fish* 15€ les 100 g
Langouste *lobster* 20€ les 100 g

DESSERTS

BRIOCHE PERDUE, NOIX DE PECAN ET CARAMEL.....18€

Brioche perdue au levain, crème glacée vanille noix de pecan,
praliné noix de pécan sauce caramel et tuile noix de pécan

SOURDOUGH FRENCH TOAST, PECANS & CARAMEL
Sourdough French toast, vanilla–pecan ice cream, pecan praline,
caramel sauce and pecan tuile.

DELICE FIGUES, PISTACHE et RICOTTA .....18€

Figues de Solliès roties au vin rouge, biscuit Joconde à la pistache de Bronte, glace pistache,
creme ricotta, réduction figues et vin rouge.

FIG, PISTACHIO & RICOTTA DELIGHT
Roasted Solliès figs in red wine, Bronte pistachio Joconde sponge,
pistachio ice cream, ricotta cream, fig and red wine reduction.

CHOCOLAT, WHISKY, CAFE .....18€

Brownie chocolat au lait(34%), ganache whisky fumé au foin,
cannolo et crémeux chocolat noir (70%)
CHOCOLATE, WHISKY & COFFEE
Milk chocolate brownie (34%), hay-smoked whisky ganache,
cannolo and dark chocolate crémeux (70%).

FROMAGE DE PROVENCE.....15€

Sélection de 4 fromages, salade de saison aux fruit secs et confiture de figues de Solliés.
PROVENCE CHEESE
A selection of four cheeses, seasonal salad with dried fruits and Solliès fig jam