



LA RASCASSE

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

ENTRÉES

MI CUIT DE FOIE GRAS DE CANARD DE LA FERME DU POUTOUNE
parfumé au café façon latte macchiato et brioche cacaotée
25€

NOIX DE ST JACQUES
en ceviche à la betterave, voile de raifort et condiment acidulé
19€

HUITRE N°1 DE LA MAISON TARBOURIECH
tiédie au beurre noisette, étuvé de poireaux, radis meat et kiwi
16€

CERFEUIL TUBEREUX
comme une coupe mont blanc à la châtaigne et clémentine
18€

CELERI RAVE
comme un risotto au brillât savarin et truffe noir mélanosporum
19€

PLATS

Prix net en Euros

THON DE MEDITERRANEE PANE AU CORN FLAKS
mousseline de persil racine et salade moucheté à la baie de gojji
32€

PINTADE EN TOURNEDOS
aux champignons de cueillette, espuma de polenta au jus d'oignon
34€

RETOUR DE PECHE
de nos pêcheurs du Niel en bouillabaisse
35€

LOUP EN CROUTE DE KEMIA
poichichade au citron confit et beurre battue au patchouli
32€

CHOU « RØDKÅLS GRØD »
façon « danois » herbes iodé et sauce mousseuse au vin d'églantier
28€

LA BOUILLABAISSE DU PROVENCAL
Un délai de quarante-huit heures est nécessaire pour la précommande,
minimum pour deux personnes
80€ par personnes

POISSON GRILLÉ SAUVAGE
Sous réserve de disponibilité
15 € les 100 g

DESSERTS

DELICE AUX AGRUMES18€

Dessert de la tradition italienne, autour des agrumes

COMME UNE FORET NOIRE18€

Revisité aux chocolats, pin et gingembre

PAIN PERDU À LA NOISETTE18€

Brioche perdue à la levure naturelle, lait réduit,

Chips de noisettes et glace noisette

FROMAGE.....15€

De Provence, salade de saison au fruits secs
et confiture de figue de Sollies

Prix net en Euros



LA RASCASSE

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.

STARTERS

MI CUIT OF DUCK FOIE GRAS FROM THE POUTOUNE FARM
flavoured with latte macchiato coffee and cocoa brioche
25€

SCALLOPS
in beetroot ceviche, horseradish sauce and tangy condiment
19€

OYSTER NO. 1 FROM MAISON TARBOURIECH
warmed in brown butter, with steamed leeks, radishes and kiwi fruit
16€

TUBEROUS CHERVIL
like a Mont Blanc sundae with chestnut and clementine
18€

CELERI RAVE
comme un risotto au brillât savarin et truffe noir mélanosporum
19€

Net price in euros

MAIN COURSE

MEDITERRANEAN TUNA COATED IN CORN FLAKS
Parsley root mousseline and speckled salad with goji berries
32€

GUINEA FOWL Tournedos
with wild mushrooms, polenta espuma with onion juice
34€

« RETOUR DE PECHE »
fresh fish from our fishermen from Le Niel coked bouillabaisse style
35€

KEMIA SEA BASS EN CROUTE
poichichade with preserved lemon and patchouli whipped butter
32€

CABBAGE « RØDKÅL GRØD »
Danish style with seaweed and a foamy rosehip wine sauce
28€

LA BOUILLABAISSE DU PROVENCAL
Forty-eight hours' notice is required for pre-orders,
with a minimum of two people
€80 per person

GRILLED FISH
subject to availability
€15 per 100g

Net price in euros

DESSERTS

CITRUS DELIGHT.....	18€
Traditional Italian dessert featuring citrus fruits	
LIKE A BLACK FOREST CAKE.....	18€
Revisited with chocolate, pine and ginger	
HAZELNUT FRENCH TOAST.....	18€
French toast made with natural yeast, condensed milk, hazelnut chips, And hazelnut ice cream	
CHEESE.....	15€
From Provence, seasonal salad with dried fruit and Sollies fig jam	

Net price in euros

Les producteurs qui nous accompagnent

Les légumes / fruits :

Betteraves jaune et Chioggia de Juliette	83270 - Saint Cyr sur mer
Betterave rouge d'Olivier	83400 - les salins d'Hyères
Poireaux d'Olivier	83400 - les salins d'Hyères
Radis green Meat de Juliette	83270 - Saint cyr sur mer
Céleri rave de Nadine	83098 - le Pradet
Livèche de Jean Luc	26382 - Saint Vincent
Pleurotes et shitake de Ferdinand	83130 - La Garde
Trompette de la mort de Jean Claude	66000 - Perpignan
Coing de Nadine	83260 - la Moutonne
Fraise de Ferdinand	83130 - la Garde
Arbouse de Anouchka	83740 - La Cadière
Kiwi Vert de Nadine	83098 - le Pradet
Kiwi jaune de Yannick	82200 - Lizac
Kiwi rouge de Titou	26340 - Pradelle
Châtaigne de Jean louis	83610 - Collobrières
Clémentine de Ugo	2B - Aléria
Brillât Savarin de la fromagerie Got	83000 - Toulon
Chanterelle de Jean Claude	66000 - Perpignan
Fenouil de Hervé	83400 - Hyères
Poivron vert de Benjamin	83 210 - Solliès
Pois chiche de Bertrand	83149 - Bras
Choux rouges de Juliette	83270 - Saint cyr sur mer
Prunelle de Anouchka	83740 - La Cadière
Cynorhodon de Anouchka	83740 - La Cadière
Noisette du Piémont de Nathalie	83210 - la Farlède
Tagète et bergamote de Audrey et Armand	83260 - La Moutonne

Fruits de mer / Poisson :

Huitre de Tarbouriech	34340 - Marseillan
Thon de Méditerranée de Gérard	83400 - Giens
Poisson de roche du port du Niel	83400 - Giens

Herbes / Condiments :

Huile D'olive du Domaine de Partegal	83210 - la Farlède
Agrulive de Haut Jasson	83250 - la Londe
Essence et extrait gastronomique de Julie	83027 - la Cadière d'azur
Haricot de mer de Philippe	29740 - Lesconil

Fromages / Céréales / Viandes :

Foie gras de la ferme du puntoun	32300 - saint martin
Brillât Savarin de la fromagerie Got	83000 - Toulon
Petit Épeautre de Bertrand	83149 - Bras
Agrulive de Haut Jasson	83250 - la Londe