

Carte du restaurant de
L'hôtel Hélios

Chef Nicolas Rutard, secondé d'André Corso

Nos Menus

Une entrée et un dessert (17.00 Euros)

Un plat et un dessert (24.00 Euros)

Une Entrée et un plat (26.00 Euros)

Une entrée, un plat et un dessert (30.00 Euros)

Menu Petit Pirate ou Fée Clochette (10 Euros)



Pièce de boeuf grillée ou Filet de poisson meunière

Fromage blanc et son coulis ou coupe de glace

Verre de soda



Les Entrées 15,00 €

Mon foie gras

Mi-cuit avec sa brioche mousseline, confiture poire pomme abricot et son verre de Longo Mai* !

Soupe de poisson

Soupe de poisson et ses garnitures traditionnelles.

Tian d'aubergines

Aubergines grillées à l'huile d'olive, concassées de tomates, parmesan, chemisées dans un moule puis monté en mille-feuille servies avec un mesclun.

Mon panier de légumes croquants

Accompagné de son anchoïade et de son fromage blanc.

Saumon mariné maison

Au fenouil, salpicons de fenouil frais. Pain Poilâne toasté et petit mesclun à l'huile d'olive.

Tartine de sardines

Avec anchoïade sur tranche de pain toasté et mesclun de Provence

Sashimi de thon

Fine tranche de thon assaisonnée sauce huître et soja, choux chinois graine de sésame, huile de sésame

**Longo Mai - boisson à base de vin, aromatisée au basilic et à la citronnelle fraîche.*

Nos plats peuvent être dégustés avec le vin de notre Domaine viticole des Embiez

Les plats 24,00 €

Tournedos façon Rossini

Filet de bœuf poêlé et servi avec une escalope de foie gras frais poêlé et sauce jus de truffe garni pommes miette à l'ancienne au beurre et tomates cerise grappe frit au thym pois gourmands (suppl. 6.00 €)

Filet de loup sur peau

Fricassée de fenouil artichaut et rouille détendue à la soupe de poisson

*Filet de rouget à l'émulsion de Longo Mai !**

Rougets cuit vapeur, sauce émulsionnée au Longo Mai ! garnis de courgettes sautées

Souris d'agneau à l'oriental

Souris d'agneau confite servi avec une semoule au cumin.

Camerone farcie au pesto

Camerone ouvertes en deux puis farcie de pesto servi avec un risotto crémeux.
(suppl.6.00 €)

Saint-Jacques poêlées à la provençale

Saint-Jacques poêlées au beurre clarifié, sauce vierge et petits légumes poêlés

**Longo Mai - boisson à base de vin, aromatisée au basilic et à la citronnelle fraîche.*

Nos plats peuvent être dégustés avec le vin de notre Domaine viticole des Embiez

Les desserts 8,50 €

Assortiment de fromages

Sélection fromagère de notre maître fromager

Sabayon de fruits de saison

Longo Mai monté en sabayon puis versé sur les fruits et enfin gratiné.*

Fondue au chocolat

Servi avec fraises, pommes, bananes et chamallow

Tarte tatin et sa crème double

Coupe de fromage blanc nature ou coulis de fruits

Moelleux au chocolat

Coulis de fruits rouges et glace coco

Café gourmand selon l'humeur de notre pâtissier

**Longo Mai - boisson à base de vin, aromatisée au basilic et à la citronnelle fraîche.*

Nos plats peuvent être dégustés avec le vin de notre Domaine viticole des Embiez