



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

ESCARGOTS DE LA DOMINETTE

Au vin jaune, crémeux de persil à la noix et émulsion d'ail doux

22€

CRUDO DE SÉRIOLE

À la mandarine rouge, coing confit et navet aigre-doux,
vinaigrette velours à l'araignée de mer

25€

VENTRECHE DE THON CONFITE

Tartelette croustillante et espuma de pomme de terre

21€

VELOUTÉ DE COURGE MUSQUÉE

Gingembre, spaghetti végétal et lait d'or

15€

RAVIOLE DE FROMAGE DE CHÈVRE DU MAQUIS

À la figue de Solliès et écume de yaourt au combava de Hyères

17€

PLATS

MULET DE MEDITERRANÉE MATURÉ

Champignons des sous-bois et noisette du piémont, fumet de poisson corsé au miso
35€

RETOUR DE PÊCHE

Tagliatelles de pommes de terres enrichies de rouille, pétales de fenouil confit
et sauce bouillabaisse
38€

THON ROUGE CROUSTILLANT AUX GRAINES

Pot-au-feu de légumes parfumé à la baie de cade et à la moutarde
32€

CANETTE DES DOMBES ROTIE SUR LE COFFRE

Châtaignes et topinambours en textures et notes de noix de coco
35€

LENTILLES DU PUY « BLEU »

Crémeuses, en croûte d'amande aux effluves de rose, râpé de chou-rave
et sauce émulsionnée à l'estragon et au pamplemousse
28€

LA BOUILLABAISSE DU PROVENÇAL

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

LA POMME ROUGE18€
Parfumée à la bergamote et à la pistache

TARTE AUX CHOCOLATS 18€
Tartelette cacao, mousse fondante 70%, crème légère chocolat au lait
Et fruit de la passion et sorbet au chocolat

PAIN PERDU À LA NOISETTE18€
Brioche perdue à la levure naturelle, lait réduit,
Chips de noisettes et glace noisette

FROMAGE.....15€
De chèvre frais du Haut-Var, salade de saison aux fruits secs,
Au porto et à la confiture de figue



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

SNAILS FROM THE DOMINETTE FARM IN LE PRADET

With vin jaune, creamy parsley, walnut oil and mild garlic emulsion
22€

AMBERJACK CRUDO FISH

With red mandarin, candied quince, and sweet-and-sour turnip,
spider crab flavoured dressing
25€

CONFIT TUNA

Crispy tartlet and potato espuma
21€

PUMPKIN VELOUTE

Ginger-flavored, vegetable spaghetti, and golden milk
15€

GOAT CHEESE RAVIOLI

With figs and kaffir lime yogurt foam
17€

MAIN COURSE

DRY AGED MEDITERRANEAN MULET

With mushrooms and Piedmont hazelnuts, fish and miso-sauce

35€

FISH OF THE DAY

Potato tagliatelle enriched with rouille sauce,

Confit fennel petals, and bouillabaisse

38€

CRISPY RED TUNA WITH SEEDS

Vegetable stew flavored with cade berries and mustard seeds

32€

ROASTED DUCK ON THE CHEST

Chestnuts and Jerusalem artichokes with coconut

35€

LENTILS FROM “PUY BLEU”

Creamy with an almond crust, rose aroma, grated kohlrabi and emulsified tarragon and grapefruit sauce

28€

LA BOUILLABAISSE DU PROVENÇAL

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

DESSERTS

THE RED APPLE.....	18€
Flavored with bergamot and pistachio	
CHOCOLATE TART.....	18€
Cocoa tartlet, 70% dark chocolate mousse, light milk chocolate cream, passion fruit, and chocolate sorbet	
HAZELNUT FRENCH TOAST.....	18€
French toast made with natural yeast, condensed milk, hazelnut chips, And hazelnut ice cream	
CHEESE.....	15€
Fresh goat cheese from Haut-Var, seasonal salad with dried fruit, port wine and fig jam	