



Restaurant *Le Mas*

NOS SALADES

LA BIQUETTE

16,00€

Salade mélangée, croustillant de pélarдон au miel de châtaignier et pomme reinette, tomates, confit d'oignons à la Cartagène

LE DELICE DE LA MER

17,00€

Tagliatelle, fricassée de tentacules de poulpe, moules, couteaux et gambas persillée à l'huile d'olive

LA GOURMANDE

17,00€

Salade mélangée, foie gras, magret fumé, gésiers confits, pain d'épice, confit d'oignons



Restaurant *Le Mas*

Menu 27€

Entrée – Plat- Dessert

Ou 22€

Entrée + plat ou Plat + dessert

Ou 18€ Plat seul

Entrées

Crème renversée d'asperge et ses pointes sauces mousseline

ou

Brandade de morue

(brandade maison au piment d'Espelette, tomates, pesto)

ou

Suggestion du jour

Plats

Filet de truite sauce oseille

ou

Joues de porc confite sauce citron

ou

Suggestion du jour

Desserts

2 Boules de glaces

Dessert du jour

Crème brûlée aux framboises

Choux cévenol

Tous nos plats sont accompagnés d'un panaché de légumes primeur



Restaurant *Le Mas*

A PARTIR DU 1^{ER} JUIN 2019

Menu à 32€

Entrées

Compressé de foie gras poêlé aux poires

ou

Huîtres gratinées sauce pistils de safran

Plats

Joues de lotte sauce lavande

ou

Souris d'agneau confite aux aulx et senteur de Provence

Assiette du Berger

Pélaridon mariné à la Cartagène

Desserts

Au choix dans la carte des desserts

(hors coupes glacées)

Tous nos plats sont accompagnés d'un panaché de légumes primeur



Restaurant *Le Mas*

NOS PLATS

Côte de bœuf grillée, sauce aux cèpes 450g	28,00€
Côte de veau poêlée, sauce aux morilles 400g	26,00€
Entrecôte grillée sauce roquefort	22,00€
Dorade royale rôti aux câpres et tomate	24,00€
Bar rôti au fenouil, flambé Pastis	24,00€
Seiches persillées à la plancha	20,00€

*Tous nos plats sont accompagnés d'un panaché de légumes primeur
et salade fraîcheur*



Restaurant *Le Mas*

DIMANCHE 26 MAI 2019

(midi et soir)

Menu Spécial Fête des Mères

32€

1 Apéritif offert

.....
Compressé de foie gras poêlé aux poires

ou

Huîtres gratinées sauce pistils de safran

.....
Filet de Bœuf sauce aux morilles

ou

Joues de lotte sauce lavande

.....
Choux cévenol

Ou

Fraisier

Tous nos plats sont accompagnés d'un panaché de légumes primeur



Vin à la carte en supplément



Restaurant *Le Mas*

NOS DESSERTS MAISON

Omelette Norvégienne flambée au rhum	7.50€
Choux cévenol	7.00€
Profiteroles	8.00€
Crème brûlée aux framboises	5.50€
Suggestion du jour	6.00€



Restaurant *Le Mas*

NOS COUPES GLACÉES

Coupe cévenole 7,50€
Glace vanille et marron, crème de marron, chantilly

Dame blanche 7,50€
Glace vanille, sauce chocolat, chantilly

Chocolat liégeois 7,50€
Glace vanille et chocolat, sauce chocolat, chantilly

Café liégeois 7,50€
Glace vanille et café, café expresso, chantilly

Black mint 8,50€
Glace chocolat et menthe chocolat, sauce chocolat, chantilly, get 27

Colonel 8,00€
Sorbet citron vert, vodka

Coupe 2 boules avec chantilly 4,50€

Coupe 3 boules avec chantilly 6,00€

Nos Glaces : *Vanille, chocolat, café, fraise, citron vert, cassis, passion, marron, menthe chocolat*