

Menu de Pâques 2024

A La Table du Mas

Dimanche 31 Mars 2024

Nous proposons une cuisine raffinée et élaborée avec des produits frais, dont nous connaissons l'origine et de préférence locale.

Labellisé Maître Restaurateur depuis 2017

Tous les plats sont faits maison, pour les allergènes, chaque ingrédient peut être indiqué

Entrée

Duo d'asperges vertes *de notre Région* et son œuf pôché
mini pousses *le paysan urbain* et pointe de mousseline

Ou

Foie gras de canard maison (origine France), au cognac, et confiture de citron maison
(supplément : +5€)

Plat

Côtelettes d'agneau *français* confite, jus au basilic thai,

Ou

Filet de bar à l'orange, sauce hollandaise

Accompagnement : légumes anciens snackés et écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et aux herbes de Provence

Fromage °°

Trio de chèvre frais, tome de brebis et Bleu de Provence, sur mesclun

Dessert

Roulé à l'orange, chantilly noix de coco et caramel fondu

Tarif : 44 € par personne

Option fromage 12€ l'assiette avec son pain aux céréales