



Les Suggestions

Du Mas au Samedi 4 MAI 2024

*fait maison – produits frais –
quand certains plats sont victimes de leur succès, il faut en choisir un autre :-))*

NOS ENTREES

* Foie gras de canard maison -France au cognac, confiture d'orange maison	15,00 €
Duo de bricks assortis – (demander le choix du jour)	11,00 €
Kemia à la provençale - pois chiche , avocat,brick	15,00 €
La Planche du Mas – *1 fromage, *saucisson, mortadelle	11,50 €
La salade du marché – de saison et notre vinaigrette au pamplemousse	6,00 €
Asperges vertes de notre région	12,50 €

NOS PLATS

COTÉ MER

*Gambas rôties, tagliatelles fraîches au pesto et menthe	28,00 €
* Filet de daurade royale - 165 gr	27,00 €

COTÉ TERRE

Magret de canard rôti au miel	½ 170gr 20,00 €
Onglet de boeuf grillé, 160gr sauce au bleu	25,00 €

Accompagnements : demander l'accompagnement qui change quotidiennement :, petits légumes du printemps, pommes de terre sautées ou riz à l'ail ... (selon le jour)

CÔTÉ VEGETARIEN

Tagliatelles fraîches aux légumes sautés	18,00 €
Chèvre chaud, flan de légumes et pommes de terre grenailles	17,00 €

NOS DESSERTS

Panacotta coco et caramel maison	7,50 €
Le moelleux du Mas 9,50 € et sa boule de glace *	10,50 €
Fromage blanc de campagne, coulis de fruits exotique ou miel	7,50 €

Choisissez la formule menu « entrée, plat et dessert » à 30€ hors *

la planche du Mas sera avec 2 sortes au lieu de 3

Tous nos plats sont préparés sur place, à partir de produits dont nous connaissons la provenance

Demandez nos informations concernant les allergènes

Horaires de service : déjeuner de 12H à 14H – Dîner de 19H à 21H

Mode de Paiement : Carte bancaire, espèce, Amex, Chèque, Ticket Restaurant uniquement au déjeuner hors jours férié et hors week-end.