

POUR COMMENCER :

| | |
|---|-----|
| LE FRITO MISTO | 13€ |
| FARANDOLE DE LÉGUMES BIO DE MR URBAN, FINEMENT CROUSTILLANT EN TEMPURA ET SON PISTOU DES OURS. | |
| LE VEAU DU SÉGALA FAÇON PASTRAMI | 15€ |
| LONGE DE VEAU, MARINADE DE PASTRAMI, TRUFFES D'ÉTÉ ET SA FOCACCIA À L'HUILE D'OLIVE ET HERBES DU LANGUEDOC. | |
| LE MAQUEREAU DE MÉDITERRANÉE | 13€ |
| HOLLANDAISE D'AQUITAINE ET SES ASPERGES DE PAYS. | |
| LA TARTINE DE THON EN SURF & TURF | 15€ |
| LA FEUILLE DE THON JUSTE MARINÉE AUX HERBES ET HUILE DU DOMAINE SUR SON LIT DE FOIE GRAS DEVENU CROUSTILLANT. | |

EN PRINCIPAL :

| | |
|---|-----|
| "LE CŒUR" DE LOTTE | 24€ |
| MÉDAILLON SERVI SNACKÉ AVEC LE BOUILLON COCO, CURRY, PALOURDES ET COQUES DE L'ÉTANG ET CROUTONS DE ACHARDS. | |
| LE FILET DE BŒUF INSPIRATION GARRIGUES | 27€ |
| EN CROUTE, JUS AU POIVRE DE TIMUT, PRESSÉ DE POMMES DE TERRE AU LARD ET LÉGUMES GLACÉS. | |
| LA QUEUE DE LANGOUSTE GRILLÉE | 28€ |
| ÉMULSION À L'OSEILLE ET DÉCLINAISON DE RADIS. | |
| L'AGNEAU DES CAUSSES | 27€ |
| LA SELLE FARCIE À LA MOUSSELINE DE VOLAILLE ET MORILLES, RAGOÛT DE LÉGUMES PRINTANIER AU CHORIZO BELLOTA. | |
| POUR LES VÉGÉTARIENS | 20€ |
| NOUS SOMMES À VOTRE ÉCOUTE POUR COMPOSER UN PLAT AVEC LES LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS DU MOMENT. | |

NOS FROMAGES :

NOTRE CAVE D'AFFINAGE DES TERROIRS FRANÇAIS ET DE VILLEVEYRAC... 15€

EN DOUCEUR :

LE CHEF VOUS REMERCIE DE BIEN VOULOIR LES COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS 12€

LE FRAISY MARY, GASPACHO DE FRAISES DE PAYS, MENTHE, CITRON ET SON SHOOT DE VODKA, TUILE CRAQUANTE AU CHOCOLAT, MÉLI-MÉLO DE FRUITS ROUGES ET MARMELADE DE FRUITS.

L'AFTER EIGHT DE LEE, SUR UNE BASE DE PÂTE SUCRÉE AU CHOCOLAT, FINE GANACHE CHOCO-MENTHE, ROULADE AU CHOCOLAT, GELÉE MENTHOLÉE ET SORBET MENTHE.

"ZÉNITUDE" DE CHEESE-CAKE, BILLES DE CHEESE-CAKE À LA VANILLE BOURBON ET SON CRUMBLE AUX NOIX DE PÉCAN, DÉCLINAISON GOURMANDES AUTOUR DE LA RHUBARBE ET SORBET GRANNY SMITH.

NOS DÉLICES GLACÉS MAISON (3 BOULES) 7€
VANILLE, CHOCOLAT NOIR, CAFÉ, MANGUE-GINGEMBRE, FRUIT DE LA PASSION-TONKA, CASSIS, SNICKERS, OREO, POIRE, MANDARINE.

KÉVIN BREUGNOT
LE CHEF

PRIX TTC SERVICE COMPRIS

TOUS NOS LÉGUMES, VIANDES, POISSONS, ET FROMAGES PROVIENNENT DES MEILLEURS PRODUCTEURS LOCAUX ET NOUS FAVORISONS LES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE.

RESTAURANT CÔTÉ MAS
ROUTE DE VILLEVEYRAC
34530 MONTAGNAC
04 67 24 36 10
WWW.COTE-MAS.FR
WWW.FACEBOOK.COM/COTE.MAS

Notre sommelière se tient à votre disposition pour des accords mets et vins qui flatteront vos papilles. *Accord Mets et Vins : 12 Euros*
Certains de nos plats peuvent demander des délais de préparation plus longs, nous vous remercions d'en parler avec le maître d'hôtel.