

## L'AUTOMNE 2017 À CÔTE MAS

### POUR COMMENCER :

#### LE PIGEON FUMÉ 18€

Cuit sur coffre, fumé au foin, déclinaison de panais sauce au sirop d'érable et vinaigre de cidre. Déclinaison de panais, chips, purée, crue, fume et glacé accompagné de l'huile d'olive du Domaine.

#### LES SAINT JACQUES 16€

En trio rôti, sauce corail et sa farandole de betteraves dans tous ses états.

#### 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 COLVERT 25€

Colvert de chasse cuit à basse température, salsifis glacés, chips de topinambour, oignons grelots confits, galette de polenta, poêlée de champignons forestiers et petit jus réduit au café.

#### LE LOUP DE MER 27€

Le filet avec ses palourdes et oursins dans un bouillon au fenouil, gelée de céleri et estragon.

#### 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

**LE GÂTEAU JOCONDE** avec ses pommes des récoltes du domaine, en mousse au caramel et glace aux 5 épices. 12€

**LA TARTELETTE AU CHOCOLAT**, folie d'agrumes dans sa cage au chocolat, crème pâtissière au Cointreau, coulis de chocolat au Grand Marnier. 12€

**LA POIRE ET SES NOISETTES**, accompagnée de glace au chocolat, the vanille givrée agrémenté de lavande du Maroc. 12€

#### NOS GLACES (7€)

**Délices glacés maison** (3 boules)

Vanille, Chocolat noir, Café, Mangue-Gingembre, Fruit de la Passion-Tonka, Cassis, Snickers, Oreo, Poire, Mandarine.

**Alexandre Fontaine**

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](http://www.cote-mas.fr) [www.Facebook.com/Cote.Mas](http://www.Facebook.com/Cote.Mas)

Notre sommelière se tient à votre disposition pour des accords mets et vins qui flatteront vos papilles.

Certains de nos plats peuvent demander des délais de préparation plus longs, nous vous remercions d'en parler avec le maître d'hôtel.