

POUR COMMENCER :

LA TRUITE SAUVAGE FUMÉE	1 6€
CONFITE À L'HUILE D'OLIVE DU DOMAINE, CRÉMEUX DE FROMAGE BLANC À L'ANETH, PURÉE DE BLETTES ET SALADE CROQUANTE DE FENOUIL.	
RÂBLE DE LAPIN FARCI	1 7€
AUX GIROLLES D'ÉTÉ, CASSIS ET FOIE DE VOLAILLE, DÉCLINAISON DE ROQUETTE, PICKLES D'OIGNONS ROUGE ET JUS RÉDUIT À LA VERVEINE.	
LA TARTINE DE THON EN SURF & TURF	1 5€
LA FEUILLE DE THON JUSTE MARINÉE AUX HERBES ET HUILE DU DOMAINE SUR SON LIT DE FOIE GRAS DEVENU CROUSTILLANT.	

EN PRINCIPAL :

HOMARD BLEU FAÇON VERACRUSE ANISÉ	28€
ÉCUME DE BISQUE ET SAUCE CORIANDRE, FLAMBÉ AU PASTIS ET ACCOMPAGNÉ D'UNE FARANDOLE DE LÉGUMES AUX COULEURS DU MEXIQUE.	
FILET DE VEAU DU SÉGALA	25€
CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE, JARDIN D'ÉTÉ ET JUS RÉDUIT AU THÉ MATCHA.	
POUR LES VÉGÉTARIENS	20€
RISOTTO D'ÉTÉ AUX PARFUMS DE BUTTERFLY PEA, DÉCLINAISON DE LÉGUMES CHAUDS FROIDS ET SON ÉMULSION D'HERBES FOLLES.	

NOS FROMAGES :

NOTRE CAVE D'AFFINAGE DES TERROIRS FRANÇAIS ET DE VILLEVEYRAC... 1 5€

EN DOUCEUR :

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

MARIAGE ABRICOT – BASILIC 1 2€
SEMI FREDDO, BRUNOISE ET CRÈME FOUETTÉ AU MASCARPONE.

GALAXIE 1 4€
MOUSSE FRAMBOISE, COQUE ET CŒUR DE CHOCOLAT NOIR ET GELÉE DES BOIS.

MELON CARAMÉLISÉ 1 5€
GÂTEAU ÉTAGE AU PARFUM DE VERVEINE CITRONNÉ, GANACHE DULCEY, SON PARFAIT MELON-TONKA ET MILK-SHAKE À LA FÈVE TONKA.

NOS DÉLICES GLACÉS MAISON (3 BOULES) 7€
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
WWW.FACEBOOK.COM/COTE.MAS

Notre sommelière Missy Tremblay 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 maitre d'hôtel.