

## **LA CARTE ET LES MENUS SIGNATURES D'ALEXANDRE FONTAINE**

Nous avons voulu une carte de saison courte... Nos propositions de menus dégustation viennent la compléter avec des plats inspirés de saison que nous renouvelons régulièrement. Nous vous invitons à les demander à votre serveur. Notre sommelière sera là pour agrémenter votre expérience par de subtils accords mets & vins.

Restaurant Côté Mas  
Route de Vileveyrac  
34530 Montagnac  
04 67 24 36 10  
[www.cote-mas.fr](http://www.cote-mas.fr)  
[www.facebook.com/Cote.Mas](https://www.facebook.com/Cote.Mas)

Tous nos légumes, viandes, poissons et fromages proviennent des meilleurs producteurs locaux et nous favorisons les produits issus de l'agriculture biologique.

**Prix TTC service compris**

## POUR COMMENCER

- La Tomate** 15€  
Tomate en gaspacho d'Andalousie, lait glacé au chèvre frais de Villeveyrac et sa dentelle.
- Le Canard** 18€  
Canard du Domaine de Limagne laqué au miso, pleurotes marinées, salade fraîche de radis, bouillon dashi.
- Le Demi Homard Breton** 19€  
Demi homard Breton, cannellonis de courgettes farcies, sauce chipotlé et chorizo Bellota.

## POUR CONTINUER

- Le Pigeon** 28€  
Pigeon sur coffre cuit au foin , demi glace au sirop d'érable, carottes braisées, betteraves rôties et oignons brûlés.
- Le Filet de maigre rôti** 25€  
Filet de maigre, sauce au jaune d'œuf et l'huile de maïs, huile d'herbes au Combava des îles, salade de tomates oubliées.
- Le Faux-Filet de Bœuf** 32€  
Faux-Filet de bœuf d'Aubrac, caviar d'aubergines brûlées, confit d'oignon de Lézignan. Crème épaisse fumée.

## NOS FROMAGES

**Notre cave d'affinage de la « Ferme aux milles saveurs » de Villeveyrac. 12€**

## POUR TERMINER

**Fraises et Roses 12€**  
Entremet fraise, insertion à la fraise et à la rose et glace Gariguette.

**Pêches et Framboises 12€**  
Pêche infusée, marinée et ses sorbets.

**Le Thé 12€**  
Bavarois au thé noir fumé, sablé au thé vert à la menthe, poudre de Oolong, glace thé Macha, ganache chocolat blanc.

**Notre sélection de glaces et sorbets par le chef pâtissier, 3 boules. 7€**

## SELON L'HUMEUR DU CHEF

Laissez-vous guider par notre maître d'hôtel  
et sommelière Missy Tremblay.

**39€**

## LES MENUS DÉGUSTATION

*Menu unique pour l'ensemble de la table.*

**Le Chef vous propose :**

<b>4 Plats</b> : Entrée / Plat / Fromage / Dessert	<b>49€</b>
<b>5 Plats</b> : Entrée / Poisson / Viande / Fromages / Dessert	<b>64€</b>
<b>6 Plats</b> : 2 Entrées / Poisson / Viande / Fromages / Dessert	<b>74€</b>

## LES FORFAITS VINS

3 Vins	<b>10€</b>
4 Vins	<b>14€</b>
5 Vins	<b>17€</b>
6 Vins	<b>20€</b>