

# CÔTÉ MAS

## 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.

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

### **Le Canard de Kriaxera**

**18€**

Cuit à basse température aux épines de Pin du domaine de Nicole, purée de céleri rave fumé aux écorces, champignons des bois et éclats de châtaigne

### **Le Retour de Pêche de Méditerranée**

**16€**

En Ceviche, huile de cumbava, gelée de citronnelle et pousses de notre jardin

## POUR CONTINUER

### **Le pigeon Le renard rouge de chez Monsieur Pierre**

**28€**

Frites de polenta, assortiment de légumes racines et sa sauce vigneronne

### **L'arrivage**

**25€**

Le poisson de méditerranée, potimarron bleu, courge spaghetti, gnocchi de butternut, sauce à la sauge

## NOS FROMAGES

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

## POUR TERMINER

**Chocolat Café en texture 12€**  
Biscuit cacao café, mousse café cœur ganache au chocolat sur sa terre,  
biscuit langue de chat

**Les graines 12€**  
Le gâteau au pavot, crémeux chocolat blanc et graines de chia, orge  
soufflé, tire-éponge au miel des garrigues, tuile graines de tournesol et sa  
glace au lin

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