

**LA CARTE ET LES MENUS SIGNATURES
PAR L'ÉQUIPE DE CÔTÉ MAS**

POUR COMMENCER

- | | |
|---|------------|
| Le Ceviche | 16€ |
| De Maigre Mariné à la Betterave et Légumes en Pickles.
<i>Salmon Bass Ceviche, marinated with Beetroot and Pickled Vegetables.</i> | |
| Le Homard | 26€ |
| Queue pochée à l'Huile d'Olive Citronnée, Crémeux de Butternut au Café et Cèpe Rôti.
<i>Poached Lobster tail in lemon infused olive oil, creamed Butternut and Coffee, roasted Ceps.</i> | |
| Le Foie Gras | 22€ |
| Façon Opéra, Chutney de Fruits Secs et Pain d'Épices.
<i>Foie Gras terrine Opéra Style with Dried Fruits Chutney, Ginger Bread.</i> | |
| Le Velouté | 14€ |
| De Potimarron, Copeaux de Foie Gras et Châtaigne.
<i>Pumpkin Cream Soup, Foie Gras and Chestnut.</i> | |

POUR CONTINUER

Le Cabillaud	21€
Rôti, Espuma de Panais et Gelée de Pomme Granny Smith. <i>Roasted Cod, Parsnip Foam and Granny Smith Jelly.</i>	
Le Filet de Bœuf Aubrac	29€
Grillé. Polenta fondante, Poêlée de Pleurotes et Jus réduit. <i>Grilled filet of Aubrac Beef, Polenta, Sauteed Pleurotes and reduced jus.</i>	
Le Lapin	24€
Râble Cuit Basse Température. Pressé de Pomme de Terre Truffé. <i>Slow cooked Saddle of Rabbit, Potatoes and Truffles Gratin.</i>	
La Saint Jacques	23€
Noix Snackées. Crémeux de Cèleri et Mandarine. <i>Sauteed Scallops, Cream of Celery and Mandarin.</i>	
Le Pigeon	32€
En Deux Façon. Coffre Rôti et Cuisses Confites. Poêlée de Giroles et Groseilles. <i>Duo of pigeon. Roasted and confit legs. Sauteed Chanterelle and Redcurrants.</i>	

NOS FROMAGES

Notre sélection de fromages affinés 12€

POUR TERMINER

Le Cacao et Carotte Cake. 11€
Chocolate and Carrot Cake.

Le Mont Blanc Façon entremet. 12€
Chantilly and Chestnut Entremet.

La Pinacolada Revisitée. 14€
Pinacolada New Style.

La Poire Pochée et le Gâteau Noix de Pécan 12€
Poached Pear and Pecan Pie.

LE MENU DU MARCHÉ

Entrée

Oeuf Parfait cuit basse température et Velouté de Lard fumé.

Plat

Paleron de Bœuf braisé, Polenta et Poêlée de Coulemelles.

Dessert

Royal Chocolat et Glace Caramel.

33 €

LE MENU HUMEUR DU CHEF

Entrée

Céviche de Maigre Mariné à la Betterave et Légumes en Pickles

OU

Velouté de Potimarron, Copeaux de Foie Gras et Châtaigne.

Plat

Cabillaud Rôti, Espuma de Panais et Gelée de Pomme Granny Smith.

OU

Râble de Lapin Cuit Basse Température et Pressé de Pomme de Terre Truffé.

Dessert

Le Mont Blanc Façon Entremet.

OU

La Poire Pochée et le Gâteau Noix de Pécan.

47 euros

LE MENU CONFIANCE

Menu unique pour l'ensemble de la table, disponible jusqu'à 21 h.

Unique and blinded 5 courses meal for all the table, ordered until 9 PM.

L'équipe vous propose :

La découverte de sa carte de saison en cinq temps

64€

LES FORFAITS VINS

La sélection de notre sommelier en accord avec vos mets.

Domaine Paul Mas wine pairing.

2 Verres	7€
3 Verres	10€
4 Verres	14€
5 Verres	17€