

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

POUR COMMENCER

Saumon Bomlö	16€
Cuisiné façon Gravlax, dans son sabayon au Yuzu. <i>Premium Salmon from Norway cooked in a Gravlax style and Yuzu cream.</i>	
Le Risotto.	22€
A la Crème d'Artichaut, Gambas Poêlée et Sauce Bisque. <i>Artichokes cream and Prawns Risotto.</i>	
Tataki de Thon	20€
Mariné à l'Asiatique, Gel Soja et Cacahuètes Grillées. <i>Marinated Tataki tuna, soy jelly and grilled peanuts.</i>	
Les Gnocchis	18€
Au Jambon Blanc, Crème de Truffe et Parmesan. <i>Ham and truffle cream gnocchi.</i>	

POUR CONTINUER

Filet de Bœuf Aubrac **29€**

Grillé, Déclinaison de Carottes et Jus réduit.

Grilled filet of Aubrac Beef, Three shades of carrots and reduced Jus.

Façon Rossini avec un supplément de 5€

Extra pan fried Foie Gras 5€

L'Agneau **26€**

En deux façons, en Cromesquis et Grillé, Panisse et Espuma de Pois chiche.

Grilled lamb and confit lamb nuggets, Chickpeas in two different ways.

Le Bar **22€**

Snacké, Pomme de Terre fondante, Légumes glacés du moment,
Sauce Noilly Prat.

Pan fried Seabass, Potatoes and glazed vegetables, Noilly Prat cream sauce.

NOS FROMAGES

Notre sélection de fromages affinés 12€

POUR TERMINER

Le Paris Brest revisité 15€
Chou Pastry stuffed with a pralin Cream and ice cream.

L'entremet Pistache et Amarena 14€
Pistachio and Amarena cherry entremet.

La Tarte Chocolat Caramel 12€
Chocolate and toffee tart.

LE MENU DU MARCHÉ

Entrée

Cannelloni de Tourteau et Sauce iodée.

Plat

Pavé de Lieu Noir, Tarte fine aux Citron confit et Légumes glacés, sauce Noilly Prat.

Dessert

Duo de Chocolats, sauce Caramel et Glace vanille.

Entrée et plat ou plat et dessert 25 €

Entrée plat et dessert 28 €

LE MENU HUMEUR DU CHEF

Entrée

Saumon Bomlö Gravlax, dans son sabayon au Yuzu

Ou

Risotto à la Crème d'Artichaut, Gambas Poêlée et Sauce Bisque

Plat

Pêche du jour snacké, Pomme de Terre fondante, Légumes glacés et Sauce Noilly Prat.

ou

Filet de Bœuf Aubrac Grillé, Déclinaison de Carottes et Jus réduit.

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€