

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

## POUR COMMENCER

<b>Saumon Bomlö</b>	<b>16€</b>
Cuisiné façon Gravlax, dans son sabayon au Yuzu. <i>Premium Salmon from Norway cooked in a Gravlax style and Yuzu cream.</i>	
<b>Le Risotto.</b>	<b>22€</b>
A la Crème d'Artichaut, Gambas Poêlée et Sauce Bisque. <i>Artichokes cream and Prawns Risotto.</i>	
<b>Tataki de Thon</b>	<b>20€</b>
Mariné à l'Asiatique, Gel Soja et Cacahuètes Grillées. <i>Marinated Tataki tuna, soy jelly and grilled peanuts.</i>	
<b>Les Gnocchis</b>	<b>18€</b>
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	<b>7€</b>
3 Verres	<b>10€</b>
4 Verres	<b>14€</b>
5 Verres	<b>17€</b>