

Menu Le Balthazar à 38,-€

Choisissez l'entrée & le plat & le dessert parmi les propositions ci-dessous

Nos entrées

Foie gras mi-cuit en terrine, compotée d'Olives noires au gingembre*	20€
Gambas sautées sur un fondant de tomates et d'aubergines, copeaux de Parmesan	16 €
Raviole du royans au pesto	15 €

Nos poissons et viandes

Filet mignon de porc, sauce au romarin	25 €
Selle d'agneau au miel d'épices douces*	28 €
Filet de Dorade à la concassée de tomates au basilic et son riz camarguais	26 €
Dos de Rouget en tapenade d'olives noires	26 €

Nos fromages et desserts

Plateau de fromages de France	10 €
Moelleux au chocolat	12 €
Crumble aux fruits de saison	11 €
Crème brûlée du Mas d'Aigret	9 €
Glaces ou sorbets artisanaux	11 €



Menu demi-pension (uniquement sur réservation, minimum 24 heures en avance) :
Les plats marqués d'un * ont un supplément de 5 €.

Menu Enfant, selon ses désirs (jusqu'à 12 ans)

Plat & dessert à 14 €
ou mini portion du Menu Balthazar à 19 €

L'équipe du Mas d'Aigret est heureuse de vous convier à sa table.

Nos plats sont essentiellement élaborés à base de produits frais et faits maison c'est pourquoi il nous arrive de manquer momentanément d'un ou plusieurs plats. Merci de votre compréhension.

Eric Vallette, propriétaire et chef cuisinier, s'est vu décerné le titre de Maître Restaurateur en 2009.

Tous nos prix sont nets, taxes comprises. Service à l'appréciation de la clientèle.