

# Le Mas d'Aigret

HÔTEL \*\*\* RESTAURANT

LES BAUX DE PROVENCE

## ENTREES

Foie gras de canard 1<sup>er</sup> choix mi-cuit en terrine, compotée d'olives noirs au gingembre  
Gambas flambées au pastis, fondant d'aubergines et tomates au basilic et parmesan  
Ravioles du Royans au pesto, copeaux de vieux parmesan  
Soupe de poissons, sa rouille, croûtons et fromage râpé  
Melon au jambon Serrano et salade roquette

## PLATS

Selle ou Carré d'agneau des Comtes de Provence sauce au romarin du jardin  
Tournedos de rumsteack de Charolais snacké, réduction de jus corsé au aromates et farigoule  
Médaille de veau de l'Ardèche élevé sous la mère, aux champignons et sauce au Marsala fine  
Fricassé de Porcelet aux olives ou au miel et romarin  
Magret de canard rôti doucement au four, sauce bigarade (sauce provençale à l'orange) ou aux baies colorées selon maturité des poivres (roses, rouges, verts...)  
Loup de Méditerranée confit au four à l'huile d'olive de la Vallée des Baux  
Bar en filet, façon bouillabaisse, pommes de terres rattes et légumes du jour et de saison  
Saint-Pierre au sautoir, enfourné, au citron vert ou yuzu, huile d'olive fruité noir de Castellas  
Filet de Dorade (Daurade Royale), concassée de tomates au basilic  
Saumon en brochette au gingembre poché au court-bouillon de soupes de poisson de roches  
Filet de rascasse sauce à la vanille de Tahaa

## DESSERTS

Truffé au chocolat, biscuit aromatisé selon l'envie du Chef  
Crème brûlée du mas d'aigret à la vanille de Tahaa ou à lavande coupée d'août  
Tiramisu aromatisé au Disaronno originale  
Panna cotta au coulis de fruits rouges  
Moelleux au chocolat, crème anglaise au café léger  
Gratin de fruits (banane, kiwi, fraises garriguettes) au chocolat blanc, blanc, blanc  
Profiteroles au chocolat, chantilly sucre glace, amandes entières grillées, feuille de chocolat noire  
Poêlée de cerises, pain d'épices de ton enfance et sorbet Cerises du moment  
Les fromages de France et des Alpilles ne font pas exception, ils sont exceptionnels ajoutés un trait de Gorgonzola et toasts campagnards  
Les glaces et sorbets Artisanaux de Maître Martine de Manosque (anciennement le Prince Noir aux Baux) et sa palette de saveurs telles que chocolat Manjari, vanille de Madagascar Bourbon, caramel beurre salé, Citron, Passion, framboise, mangue, fraise, cassis et plein d'autres naturelles expériences en bouche.

LE MAS D'AIGRET

D27A 13520 LES BAUX DE PROVENCE

Tél. +33 4 90 54 20 00

Mail. [contact@masaigret.com](mailto:contact@masaigret.com)