

M E N U

MAS D'AIGRET

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

54 €

ENTRÉES

Terrine de foie gras de canard mi-cuit <i>Confiture d'olive taggiasche, brioches toastées</i> (Supplément de 6 € dans le menu)	28 €
Poulpe mariné <i>Salade de pois chiches et maïs, condiment à l'ail noir</i>	22 €
Velouté de champignons <i>Œuf parfait et noisettes torréfiées</i>	18 €
Artichauts façon Barigoule <i>Crème d'artichauts et herbes fraîches</i>	18 €

PLATS

Paleron de bœuf confit <i>Purée de choux fleur, pommes grenailles, céleri rave rôti, jus de viande au cassis</i>	34 €
Retour de pêche poêlé <i>Écrasé de pomme de terre aux herbes, butternut et carottes aux agrumes, sauce au lait de coco, coriandre et citronnelle</i>	32 €
Agneau des Alpilles <i>Endive caramélisée au miel, poires, écrasé de patate douce et jus réduit</i>	34 €
Penne rigate à la crème de champignons <i>Champignons poêlés, oignons frits, amandes et pousses de roquette, condiment à l'ail noir</i>	28 €

FROMAGES & DESSERTS

Assiette de fromages de nos régions	13 €
Trio de glaces et sorbets artisanaux de la maison RAVI	13 €
Crème brûlée à la lavande du jardin	13 €
Mi-cuit au chocolat noir 64% <i>Crème anglaise à la pistache</i>	13 €
Poires caramélisées <i>Crumble aux pignons de pin, coulis de fruits rouges</i>	13 €