

## Menu Le Mas d'Aigret : Entrée + Plat + Fromage ou Dessert

54€

### ENTREES :

Velouté glacé de petits pois à la menthe, Faisselle de chèvre d'Aureille, huile de cosse	18€
Œuf à 64°, crème d'asperges vertes, asperges rôties, croûtons de pain de mie	18€
Maquereau mariné au vinaigre de Riz, purée d'épinards et brocolis, au beurre noisette, sauce vierge, cebettes, grenade et estragon	18€
Pressé de Volaille, foie gras et Abricots secs, Chutney d'Oignons rouges aux épices et pickles de légumes	18€

### PLATS :

Retour de Pêche, riz rouge de Camargue aux petits pois, fuet de taureau Bouillon façon bouillabaisse	32€
Paleron de Bœuf, confit 12heures, pressé de pommes de terre au thym, Carotte fane rôtie, jus de carcasse aux olives	32€
Epaule d'Agneau en basse température, panisse, salade de pois chiches à la coriandre et purée de courgettes rôties, jus au miel et au thym	34€
Linguine à la crème d'oignons caramélisés, oignons grelots glacés, Butternut rôtie, et pousses de roquette	28€

### DESSERTS :

Plateau de fromages de nos régions et chèvres des Alpilles	13€
Fraisier à la Verveine	13€
Crème brûlée à la vanille	13€
Finger chocolat noir et caramel, crumble choco	13€
Glaces et sorbet artisanaux de la maison Ravi 3 boules au choix	13€

### MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

Filet de viande ou poisson avec sa garniture, 2 boules de glace et sirop	25€
--	-----