

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

54€

ENTREES :

Terrine de foie gras de canard, chutney et gelée d'abricots, brioche toastée (+ supplément de 6€ dans le menu)	28€
Carpaccio de noix de saint jacques sauce vierge aux fruits exotiques, condiments acidulés	25€
Asperges vertes, œuf poché, condiment à l'orange et ail des ours	18€
Aubergines confites, caviar d'aubergine, mousse de ricotta et ail confit	18€

PLATS :

Penne à la sauce tomate et basilic, ratatouille, pesto de tomates séchées pousse de roquette	28€
Filet mignon de porc cuit en basse température, purée de céleri et pommes, carottes et champignons, jus crémeux moutarde et estragon	32€
Retour de pêche poêlé, poireaux grillés, petits pois, tagliatelles croquantes de courgettes, beurre blanc verveine et citronnelle	32€
Carré d'agneau rôti, artichauts, cerises, pomme de terre, jus d'agneau au thym	34€

DESSERTS :

Plateau de fromages de nos régions et chèvres des Alpilles	13€
Glace et sorbets de la maison Ravi 3 boules au choix	13€
Riz au lait à la vanille, fruits rouges du moment et amandes torréfiés	13€
Mousse au chocolat au siphon, crumble cacao, huile d'olives noire de Castelas et fleur de sel	13€
Crème brûlée à la pistache	13€

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans)

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