

MENU DU MAS D'AIGRET : ENTRÉE + PLAT + FROMAGE
OU DESSERT

56€

ENTRÉES :

Foie gras de canard mi-cuit, chutney d'ananas légèrement pimenté, brioche toasté(+6e dans le menu)	28€
Courgette rôtie au basilic, mousse de ricotta à l'ail confit, huile d'olive parfumée	18€
Ceviche de daurade royale, leche de tigre aux poivrons et condiments	22€
Poireau confit et frit, sauce César à l'estragon, pickels de légumes	18€
Entrée du jour	

PLATS :

Penne au concassé de tomates et basilic, ratatouille, pesto rosso maison et pousse de roquette	28€
Agneau des Alpilles aux olives noires, panisse au citron confit, choux fleurs cuit et cru, jus d'agneau au thym	34€
Retour de pêche, poêlée de légumes verts du moment, amandes torréfiées sauce vierge de tomates cerises, cebettes et peches	32€
Tartare de quasi de veau, carpaccio de courgettes, haddock fumé, sauce gribiche et mousseline de pomme de terre au beurre noisette	34€
Plat du jour	

FROMAGES ET DESSERTS :

Assiette de fromages de nos régions	13€
Trio de glaces et sorbets artisanaux de la maison "Ravi"	13€
Mousse au chocolat au siphon, brissures cacao, huile d'olive vanillée et fleur de sel de Camargue	13€
Crème brûlée à la lavande du jardin	13€
Crumble de fruits de saison à la pistache, coulis de fruits rouges chantilly vanille	13€
Dessert du jour	

MENU ENFANT (JUSQU'À 12 ANS):

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