

Ce menu est un exemple, nos plats sont susceptibles de changer tous les jours selon les produits locaux de saison.

This menu is an example; our dishes may change every day according to the local seasonal products.

Menu Le Mas d'Aigret à 39€

Entrée + Plat + Dessert

Menu Troglodyte à 32€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert

Menu Demi-Pension (uniquement sur réservation)

Entrée + Plat + Dessert

A la carte

Choisissez un ou plusieurs plats selon votre envie

Entrées

Asperges vertes, St Jacques lardée et émulsion de jus de bouillabaisse	17€
Foie gras de Canard, mi-cuit, compotée d'olives noires au gingembre (supp.5€)	21€
Ceviche de Thon rouge, Tomates et Mangue	16€
Magret de canard au confit de légumes	15€
Salade de mesclun au chèvre chaud	14€
Fondant de Tomates et Aubergines, Gambas flambée au Pastis (supp.3€)	18€

Poissons et Viandes

Filet de Saint Pierre, sauce vierge	28€
Daurade Royale rôtie, au thym et citron confit	27€
Filet de Rascasse, sauce vanille	26€
Pavé de Veau, sauce Madère aux champignons	28€
Quasi d'Agneau et jus au romarin	29€
Magret de canard bigarade	26€

Fromages et Desserts

(Merci de choisir votre dessert au début du repas)

Plateau de fromages	12€
Crèmes glacées et sorbets artisanaux	11€
Mousse pistache, cœur coulant de fruits rouge	11€
Demi-Sphère au chocolat, crème au basilic et fraises de pays	12€
Crème Brûlée à la lavande du jardin	12€
Moelleux au chocolat	13€
Gratin de fruits au chocolat blanc	12€

Pour les enfants de moins de 12 ans :

Mini Menu Mas d'Aigret	19€
Assiette de viande ou poisson avec pâtes ou riz, légumes et 2 boules de glace	15€
Assiette de pâtes, concassée de tomates et 1 boule de glace	12€

Prix nets, taxes comprises. Service à votre appréciation