



*La Table du Mas présente son  
Menu du Marché  
Mardi 30 Octobre 2024*

*Petits plaisirs du goût pour réchauffer en ces premiers soirs de fraîcheur automnale*

**ENTREE au choix:**

Duo de bricks assortis (*épinard feta – bœuf aux oignons*)  
Velouté de courge (*veggi*) avec touche de crème  
Salade du Mas, *mesclun, tomates et crudités, vinaigrette au pamplemousse*

**PLATS au choix:**

Filet de saumon, *sauce citronnée, petits légumes du marché, riz basmati*  
Brochette de bœuf, *oignons et poivron, pommes de terre grenaille*  
Ballotine de volaille *olives noires, pommes de terre grenaille*  
Magret de canard (demi env 175gr), *rôti sauce au miel*

**Végétarien**

Ravioles basilic ricotta *et sauce crémeuse au fromage*  
Chèvre chaud sur tartines *pomme de terre grenaille, flan de légumes et salade*

**Avec supplément :**

Gambas rôties au basilic, + 7 €  
Médaillon de lotte sauce crémeuse + 7 €  
*accompagnement : riz crémeux*

**Accompagnement :** *il se peut que les accompagnements varient en fonction de l'arrivage du jour et du goût de la Cheffe , flan de carottes, légumes du marché, écrasé de pomme de terre ou riz*

**DESSERTS au choix:**

Moelleux au chocolat  
Choux à la glace artisanale  
Fromage blanc de campagne, miel et pignons  
Glace et chantilly maison

**Tarif**

*Entrée + Plat + Dessert - 30 € par personne / Entrée + Plat ou Plat + Dessert - 26 € par personne*

**Cuisine faite maison**

*les matières premières arrivent fraîches, sont nettoyées, découpées, assaisonnées, cuites etc...*

**Allergies :**

*Merci de nous communiquer toute allergie ou intolérance connue à des aliments ou condiments, une extrême attention y sera apportée*

**La liste des ingrédients en cas de risque allergique pourra vous être fournie sur simple demande**