



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