



ENTRÉE + PLAT = 35€

PLAT + DESSERT = 30€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 40€

## ENTRÉES:

- Œufs de caille du Mas,  
*Pochés, façon Bénédicte à l'anguille fumée*
- Chou Romanesco,  
*En mousseline sur un sablé parfumé à l'huile d'olive, vinaigrette aux agrumes*
- Focaccia aux herbes,  
*Comme une bruschetta au pastrami de taureau, condiment du potager*
- Cromesquis d'Abats,  
*Sauce gribiche déstructurée, salade d'herbe fraîche*

---

## PLATS:

- La Gardianne,  
*Traditionnelle gardianne de taureau servie avec du riz noir de Camargue*
- La Caille Farcie,  
*Laquée façon tajine sur une socca de semoule, petits légumes glacés*
- Le Pigeon en deux cuissons,  
*Suprême rôti et cuisse confite, déclinaison de betterave*
- Le Sandre basse température,  
*En écaille de blette sur un gâteau de pomme de terre, accompagné de sa nage parfumée*
- Le Pavé de Taureau,  
*Forêt de fane de carotte sur un risotto snacké, jus corsé*

## DESSERTS :

- Le Chariot de Fromage,  
*Une diverse sélection de fromages vous sera proposée*

- La Douceur du Potager,  
*Chlorophylle en différente texture*

- Le Baba,  
*A la liqueur camarguaise, Coulis vert*

- Le Flan,  
*Pâtissier, façon crème brûlée*



## À PARTAGER :

*(2 personnes minimum)*

- La Côte de Taureau, 80€  
*Côte d'1 kg, découpée en salle*

- Le Pithiviers, 60€  
*Pigeon, Caille et Foie Gras*

- Le Tartare de Taureau 55€  
*Préparé à la demande, à votre convenance*

Tous les plats à partager sont servis avec nos légumes de saison



### ENTRÉE:

- Focaccia aux herbes,  
*Comme une bruschetta au pastrami de taureau, condiment du potager*

### PLAT:

- Le Pavé de Taureau,  
*Foret de fane de carotte sur un risotto snacké, jus corsé*

### DESSERT:

- Le Baba,  
*A la liqueur camarguaise, Coulis vert*



### ENTRÉE:

- Chou Romanesco,  
*En mousseline sur un sablé parfumé à l'huile d'olive, vinaigrette aux agrumes*

### PLAT:

- Le Pigeon en deux cuissons,  
*Suprême rôti et cuisse confite, déclinaison de betterave*

### DESSERT:

- La Douceur du Potager,  
*Chlorophylle en différente texture*



- Œufs de caille du Mas,  
*Pochés, façon Bénédicte à l'anguille fumée*
  
- Chou Romanesco,  
*En mousseline sur un sablé parfumé à l'huile d'olive, vinaigrette aux agrumes*
  
- Le Sandre basse température,  
*En écaille de blette sur un gâteau de pomme de terre, accompagné de sa nage parfumée*
  
- Le Pavé de Taureau,  
*Foret de fane de carotte sur un risotto snacké, jus corsé*
  
- Le Chariot de Fromage,  
*Une diverse sélection de fromages vous sera proposée*
  
- Le Flan,  
*Pâtissier, façon crème brûlée*



Sirop

---

Saucisson enfant

---

Steak haché de taureau

*ou*

Saucisse de taureau

*ou*

Gardianne

*ou*

Poisson

*Accompagné au choix de purée de pomme de terre  
ou riz camarguais*

---

Glace au choix