

Restaurant le L

Vincent Rouzaud, Maître Restaurateur depuis 2018 et propriétaire du restaurant, découvre durant le 1er confinement en 2020 la permaculture. Ce système agricole vise à préserver la nature et ses écosystèmes dans une démarche de partage entre la nature et les hommes.

Il profite alors de cette longue période de fermeture pour mettre en place un potager et proposer ainsi une cuisine résiliente.

Début 2022, il fait la rencontre d'Anthony Eonet, jeune chef breton, passionné par l'art culinaire, le bon produit et le bien-manger. Il lui confie alors les rênes de sa cuisine.

C'est alors qu'à partir des produits du potager, de l'élevage de cailles et de pigeons (visible sur le mas), mais également en collaboration avec Guillaume Linsolas le manadier au travers de l'élevage de taureaux le Chef vous propose une carte saisonnière respectueuse de la nature et de ses cycles.

Menu 65€
Dégustation

L'Œuf du Mas,
Cuisson parfait au velouté de courge fumée

Le Poireau Vinaigrette,
Ballottine de blanc à l'huile de vert, assaisonnée au beurre d'os à moelle

Le Poisson du moment (selon arrivage),
Croûte de tempura, en accord d'une déclinaison de patate douce

Le Taureau,
Assaisonné à la sauce chimichurri, Mousseline de courge cuite au brasero

Chariot de Fromage,
Une diverse sélection de fromages vous sera proposée

Le Kouign Amann,
A la fleur de sel de Camargue, Glace riz au lait

Menu 42€
Manade

Le Paleron,
Effiloché en raviole ouverte, accompagné de son bouillon

Le Taureau,
*Assaisonné à la sauce chimichurri, Mousseline de courge cuite au
brasero*

Chariot de Fromage, (sup de 7€)
Une diverse sélection de fromages vous sera proposée

Le Baba,
A la liqueur camarguaise, Coulis vert

Menu 38€
Mas

L'Œuf du Mas,
Cuisson parfait au velouté de courge fumée

Le Pigeon,
*Suprêmes juste rôtis accompagnés d'une tartelette sarrasin au
topinambour, Jus de volaille au café*

Chariot de Fromage, (sup de 7€)
Une diverse sélection de fromages vous sera proposée

La Douceur du Potager,
Potimarron en différents goûts et textures

Carte

ENTRÉE + PLAT = 38€

PLAT + DESSERT = 35€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT = 45€

SUP CHARIOT DE FROMAGE (4 VARIÉTÉS) = 7€

Entrées:

Entrées:

-L'Œuf du Mas,

Cuisson parfait au velouté de courge fumée

-Le Poireau Vinaigrette,

Ballottine de blanc à l'huile de vert, assaisonnée au beurre d'os à moelle

-Le Paleron,

Effiloché en raviole ouverte, accompagné de son bouillon

-La Carotte et le Poulpe,

Comme un ceviche relevé aux agrumes

Plats:

-La Gardianne,

Traditionnelle gardianne de taureau servie avec du riz trois couleurs de Camargue

-La Caille,

Basse température farcie de ses cuisses confites, Purée d'aubergine sur croustillant de pomme de terre

-Le Pigeon,

Suprêmes juste rôtis accompagnés d'une tartelette sarrasin au topinambour, Jus de volaille au café

-Le Poisson du moment (selon arrivage),

Croûte de tempura, en accord d'une déclinaison de patate douce

-Le Taureau,

Assaisonné à la sauce chimichurri, Mousseline de courge cuite au brasero

Carte

Desserts:

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

-La Douceur du Potager,
Potimarron en différents goûts et textures

-Le Baba,
A la liqueur camarguaise, Coulis vert

-Le Kouign Amann,
A la fleur de sel de Camargue, Glace riz au lait

Menu 18€ Enfant

Sirop

—
Saucisson

—
Steak haché de taureau

ou

Saucisse de taureau

ou

Gardianne

ou

Poisson

—
Flan caramel

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



A partager (2 personnes)

- La Côte de Taureau, 90€
Côte d'1 kg, découpée en salle,
(Prévoir 30 minutes de cuisson)

- Le Wellington, 80€
Filet de Taureau en croûte

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

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





Vins Rouges

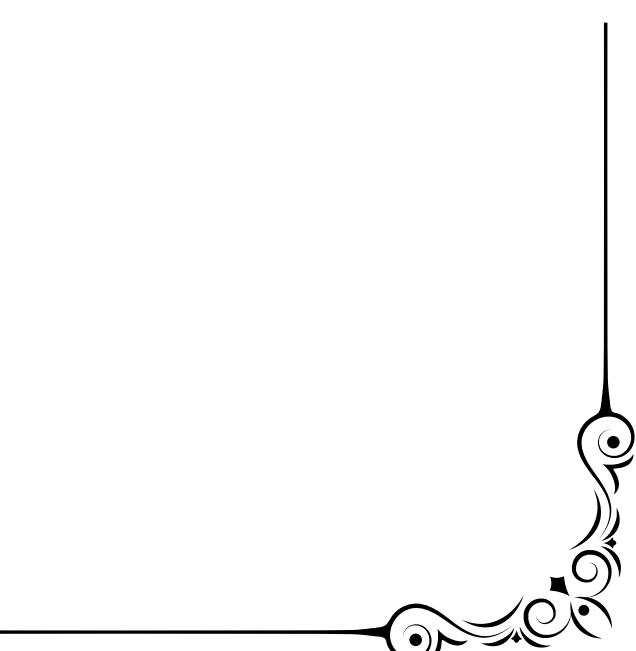
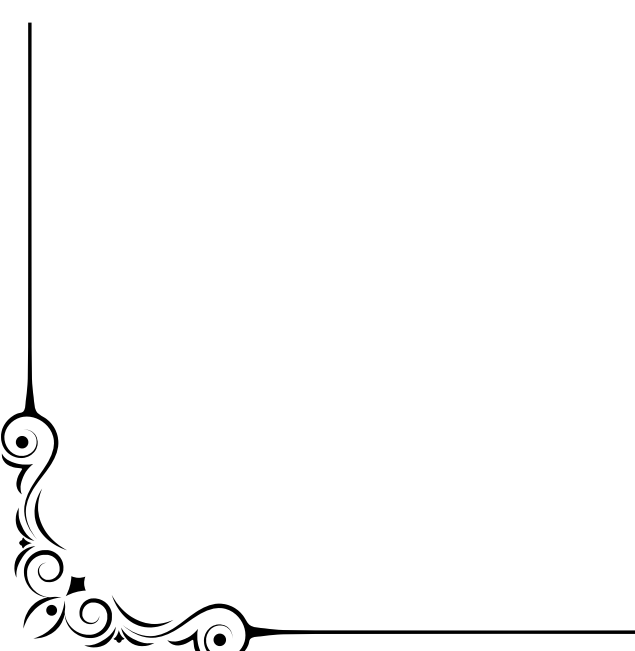
Mas des Jeux IGP Pays d'Oc	19€
Mas de Valériole, Les Rièges BIO 2021 IGP Bouches du Rhône Terre de Camargue	24€
Beauduc sans sulfites BIO 2021 IGP Terre de Camargue	25€
ChamCham, BIO IGP Bouches du Rhône 2020	53€
Empreinte, BIO 2017 IGP Terre de Camargue	83€
La Signature, Domaine Attilon BIO IGP Méditerranée 2019	54€
L'Affranchi IGP BIO 2020 Saint Guilhem le désert	26€
L'Alchimiste Black édition AOP Terrasse du Larzac 2018	63€
L'Alchimiste AOP Terrasse du Larzac 2019	42€





Vins Rosés

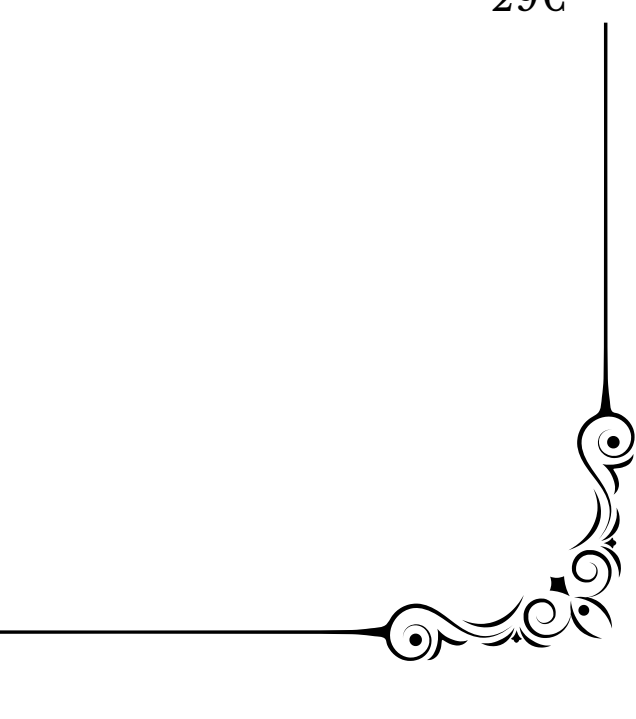
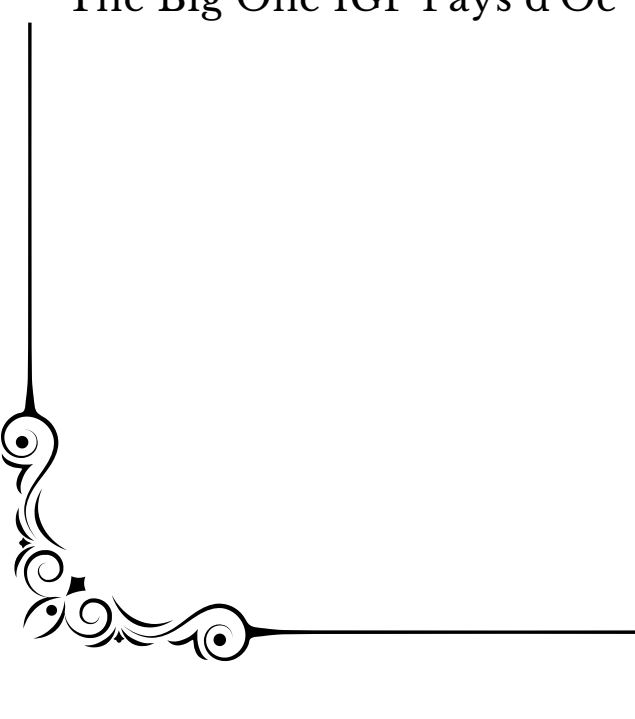
Mas des Jeux BIO IGP Vin Sable de Camargue	19€
Mas de Valériole, BIO IGP Bouches du Rhône Terre de Camargue	24€
La Signature, Domaine Attilon BIO IGP Méditerranée	45€
Ambition, Domaine Attilon BIO IGP Méditerranée	39€
Crocodile Dandy AOP Costière de Nîmes	24€





Vins Blancs

Domaine de Montcalm PRESTIGE IGP Pays d'Oc	19€
Mas de Valériole, Valcarès IGP Bouches du Rhône Terre de Camargue	24€
Mas de Valériole, Charmentin	25€
Aïga, Domaine Attilon IGP Bouche du Rhône Terre de Camargue	18€
Audacieux, Domaine Attilon IGP Méditerranée	25€
La Signature, Domaine Attilon IGP Bouche du Rhône Terre de Camargue	45€
The Big One IGP Pays d'Oc	29€





*Nos
Champagnes*

"Didier Ducros", brut grande réserve 75cl	69€
"Henri Abelé", brut 75cl	86€
"Thienot", brut 75cl	86€
"Thienot", Blanc de Blancs 75cl	120€

