



MAS MERLET

Lieu de réception - Restaurant

*Le Restaurant « Le M » vous propose une cuisine
à l'image du Mas Merlet, moderne et authentique.
Sélection rigoureuse des fournisseurs, Intransigeance sur la qualité,
Préférence systématique des petits producteurs locaux,
sont les garants d'une saveur préservée et d'un goût inimitable.
Plus qu'un concept, presque une Philosophie...*

Formules

Formules Midi

Juste un plat...

19 euros*

Une entrée et un plat ou Un plat et un dessert

24 euros*

Une entrée, un plat et un dessert

29 euros*

* hors suppléments indiqués à la carte

Menu enfant

Pour les enfants, une pièce de viande ou un filet de poisson, une glace maison,
et un verre de sirop ou un jus de fruit

16 euros

Formule Salade

Une salade repas, un verre de vin et un café

21 euros

Carte

En apéritif, pour bien démarrer...

Assiette de charcuterie fine	8 euros
Accras, sauce aigre douce	7 euros
Petits pots anchoïade, tapenade et brandade	7 euros

Salades

Salade Repas	15 euros
Mesclun, petits croutons, copeaux de parmesan, graines et petits légumes croquants, Accompagnement au choix :	
- Cévenole : Pêlardon rôti aux herbes, Miel du Mas Merlet	
- Landaise : Magret fumé, toasts de Foie gras	
- Végétarienne : Œuf parfait et champignons	

Carte

Entrées

Crème d'œuf froide aux cébettes, asperges vertes, et longanisse grillée	13 euros
Le gravlax de saumon en aiguillette à la badiane, crème acidulée, herbes fraîches	
Légumes croquants façon rouleau de printemps et coulis de mangue (+2€)	15 euros
Initials BB : Burger de mi-cuit de foie gras (+2€)	15 euros
Cannelloni de tomate et Burrata, chips d'olive noire, roquette et vinaigrette au basilic	13 euros
Entrée du jour (midi uniquement)	12 euros

Plats

Filet mignon de veau rôti au thym citron, Carottes des sables en trois textures, Herbes fraîches et mousse légère au curry (+3€)	24 euros
Filet de bœuf grillé, jus à l'olive noire, asperges vertes de pays et fraises rôties au balsamique, Salade d'herbes fraîches (+3€)	25 euros
Dos de cabillaud à la vapeur,, navets boules d'or glacés aux sucres d'orange, Condiments de Kumquat et Piquillos	23 euros
Filet de Daurade rôti sur la peau, huile d'olive de Nîmes AOP, pickles d'artichaut Au citron confit, pois gourmands et pak choi sautés	23 euros
Plat du jour (midi uniquement)	19 euros

Carte

Desserts

Baba au rhum fruits rouges, cœur confit et chantilly au mascarpone	8 euros
Le coulant au chocolat noir plantation El Jardim, sorbet du jour	7 euros
Fraises de pays confites au vinaigre balsamique, crème légère au basilic	8 euros
Cheese cake à la rhubarbe, perles de Yuzu	8 euros
Salade de fruits frais d'été, nature !	7 euros
Pêlardon des Cévennes, aux herbes ou au miel du Mas Merlet	7 euros
Café gourmand (+ 1€)	9 euros
Digestif gourmand : Get, champagne ou Armagnac (+ 5€)	12 euros

Le M vous propose une cuisine haut de gamme, à la fois originale et conviviale, basée sur des produits issus des meilleurs terroirs et des meilleurs producteurs... Venez profiter, le temps d'un déjeuner ou d'un dîner, d'un voyage gastronomique dans un lieu unique, hors du temps et de l'espace, où tout respire quiétude et harmonie...

La carte change au gré des saisons et des envies du Chef.