



MAS MERLET

### Formules Midi <sup>(1)</sup>

Une entrée et un plat ou Un plat et un dessert : 24 euros

Une entrée, un plat et un dessert : 29 euros

### Formule Pair, Week-End et jours fériés

Une entrée, un plat et un dessert : 39 euros

<sup>(1)</sup> hors week-ends et jours fériés, hors suppléments indiqués à la carte

## Petites faims

Assiette d'accras et sauce aigre douce	8 euros
Assiette de charcuterie fine	8 euros

## Entrées

Brandade tiède à la truffe, jeunes pousses d'épinard, tuile de pain à la figue	13 euros
Foie gras poêlé au grués de cacao, betterave rôtie au xérés et brioche à la noisette (+ 2 €)	15 euros
Velouté automnal, potiron parfumé, graines de courges et fleur de bleuet	13 euros
Poêlée de champignons de saison, chutney d'oignons doux et fromage frais	14 euros

## Plats

Noix de Saint Jacques au curry et au lait de coco, riz Vénééré, et wok de légumes (+ 3€)	26 euros
Filet de dorade royale, déclinaison de choux fleurs croquants, mayonnaise à l'ail noir	24 euros
Pavé de bœuf confit, comme un bourguignon, à la truffe noire (+ 2 €)	25 euros
Agneau basse température, sauce Chimi Churri, petits pois et mousseline de courge	22 euros

## Desserts

Baba brésilien, mangue et passion, Cachaça et chantilly au mascarpone	8 euros
Entremet aux deux chocolats, cœur orange sanguine	8 euros
Le coulant au chocolat noir plantation El Jardim, glace vanille	7 euros
Cheese cake au caramel, et pointes de chocolat	7 euros
Fromage de chèvre de la Fromagerie des Loubes, aux herbes ou au miel	8 euros
Les classiques (+ 1 €) : Café gourmand ou salade de fruits frais exotiques	9 euros